642106 SBN

COMPENDIO

DELLA

STORIA GENERALE DE' VIAGGI

OPERA

DI M. DE LA HARPE ACCADEMICO PARIGINO

Adorna di Carte Geografiche, e Figure.
Arricchita d' Annotazioni

TOMO DECIMOQUARTO.

V E N E Z I A 1782.

PRESSO VINCENZIO FORMALEONI

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

COMPENDIO
DELLA
STORIA GENERALE
DE' VIAGGI.

SECONDA PARTE.
L' ASIA.
LIBRO QUARTO.
LA CINA.

2020

CAPITOLO VI.

Costumi de' Cinesi.

QUella che i Cinesi chiamano bellezza perfetta consiste in una gran fronte, un curto naso, occhi piccioli, e ben tagliati, viso largo e quadrato, orecchie grandi: bocca di mezzana grandezza, e cappelli neri; giacchè non possono soffrire la capigliatura, o bionda, o rossa. Le

corporature sottili ed agili non hanno grazia per essi, perchè i loro abiti sono assai larghi, e non sono adattati alla vita, come in Europa. Credono un uomo ben fatto, quando è grasso, ed empie con buona grazia la sua sedia.

Benchè gli eccessivi caldi, che dominano le provincie meridionali, e specialmente *Quang-tong*, *Fo-kien*, e *Tu-nan* diano ai contadini, che vanno nudi, una tinta bruna ed olivastra, sono tuttavia naturalmente bianchi, quanto gli Europei, e generalmente può dirsi che la lor fisonomia non ha nulla di disaggradevole. Per lo più hanno la pelle bellissima fino ai trent' anni. I Letterati, e i Dottori, specialmente que' di bassa estrazione non si recidono mai le unghie, anzi affettano di farsele crescere alla lunghezza d' un pollice per far comprendere, che non hanno bisogno di lavorare per vivere. Quanto alle donne sono ordinariamente di mezzana statura: hanno il naso curto, gli occhi piccioli, i cappelli neri, le orecchie lunghe, e il colorito assai rozzo: spira però il lor viso molto brio, e i tratti sono regolari.

Sono generalmente i Cinesi d'un caratrere dolce e trattabile: forniti di molto affabili maniere, senza alcun misto di crudezza, di passione, o di trasporto; e questa moderazione si osserva anche nel popolo. Il P. de Fontaney Gesuita avendo scontrato in mezzo a una strada maestra un

impegno di cocchì, rimase sorpreso nel vedere; che i cocchieri invece di scagliarsi a vicenda, come in Europa parole indecenti, ingiurie, e colpi, si ajutavano anzi scambievolmente per render libero il passo. Gli Europei che hanno a trattar con lor qualche affare deggiono ben guardarsi da ogni sorte di vivacità, e trasporto: questi eccessi passano nella Cina per vizj contrarj all' umanità: non che i Cinesi non sieno vivi ed attenti, come siam noi; ma imparano di buon' ora a rendersi padroni di se medesimi.

La lor modestia è sorprendente. I Letterati hanno sempre un contegno composto, nè mai accompagnano co' gesti le loro espressioni. Le donne sono ancora più riservate: vivono costantemente nel ritiro: e vanno sì accuratamente coperte che fuori delle lor maniche che sono assai larghe e lunghe non si fa vedere nemmen la punta d' un loro dito: Se hanno a presentar qualche cosa ai più stretti loro parenti la pongono sopra una tavola, e lascian loro la pena di prenderla, e si scandalizzan forte in vedere ne' quadri i piedi nudi ai nostri Santi.

Quantunque sieno i Cinesi naturalmente vendicativi, specialmente se vengano animati dall'interesse, nondimeno raro è, che veggansi prendere misure violenti. Dissimulano il loro risentimento, e san tanto bene salvar l'apparenza, che sembra-

no insensibili agli oltraggi; ma se lor si presenta l'occasione di rovinar i lor nemici, non se la lasciano sfuggire. Gli stessi ladri non si servono d'altro mezzo che dell'artificio. Alcuni d'essi sieguono le barche de'viaggiatori, o de'mercanti, e vanno a cacciarsi fra coloro che le tirano sul canale Imperiale nella provincia di Chan-tong, ciò che riesce loro tanto più facile, quanto che portando la consuetudine che ogni giorno si cangino i marinaj, non possono essere così facilmente riconosciuti. Fra la notte si spargono per le camere, e fanno prender profondo sonno ai passaggeri col fumo di non so quali droghe, e liberamente rubano senza che alcun se ne avvegga. Un ladro cinese non si stancherà di andar dietro ad un mercante per molti giorni, cercando l'occasione di sorprenderlo. Altri penetrano le città traversando le più grosse mura, bruciano le porte, o vi fanno delle aperture con certe macchine, che hanno la virtù di bruciare il legno senza eccitare la fiamma. Si introducono ne'più secreti luoghi delle case, e gli abitanti rimangono sorpresi nel trovar i letti senza tende, e senza coltri, le camere senza tappezzerie, e senza mobili, e di non poter rinvenir alcuna traccia del modo con cui i ladri si sieno introdotti, tranne il foro da essi fatto, o nel muro, o nella porta.

Il P. Le Comte avverte gli Europei, a non

dar in prestito a Cinesi checchessia, senza la sicurtà, perchè non può prestarsi fede alla lor parola. Cominciano dal prendere una picciola somma, promettendo di restituire il capitale con grande interesse, mantengono la lor promessa, e acquistando con questa puntualità molto credito continuano a prendere somme più rilevanti. Per anni intieri vi sostengono con un tal artificio, finchè la somma giugne ad esser grande quanto essi desiderano, e allora spariscono.

Convien però confessare che questa maniera d'ingannare, non è tanto particolar de' Cinesi, che le precauzioni che quì raccomanda il P. Le Comte, non sieno buone, e necessarie, con tutte le nazioni commercianti. Il medesimo Gesuita rende per altro ai Cinesi, questa giustizia; che quando andò egli alla Cina co' suoi compagni, benchè stranieri, sconosciuti, esposti all' avarizia de' Mandarini, non ebbero a soffrir il minimo torto, nè nella persona, nè nella roba, e ciò che gl' imbrogliò più straordinariamente fu, che un commissario della dogana, ricusò di ricevere un donativo, per quanto lo pregassero ad accettarlo, protestando che non avrebbe mai ricevuto nulla da' forastieri. Questi esempj però, aggiunge, son rari, nè dà un sol fatto si dee formar giudizio del carattere d'una nazione. Non dovea egli concludere più naturalmente, che un simil tratto di probità in una città marittima,

grande, e commerciante, in cui per conseguenza l'avidità, l'artificio, e la frode, deggiono dominar più che altrove, non dee esser raro nel resto della nazione? Il Padre Duhalde infatti ne forma un giudizio più moderato. In generale dic' egli, i Cinesi non sono sì furbi, nè sì poco onesti come il P. Le Comte li dipinge; vero è però, che si credon lecito l'ingannare i forastieri. Anzi se ne fanno una gloria, ed avvene di cotanto imprudenti, che se vengono scoperti, giungono a scusarsi della lor poca destrezza dicendo: „ Vi basti che mi son portato assai male. Voi siete più destro di me, e vi prometto di non azzardarmi più a farne agli Europei ". In fatti si pretende che dagli Europei, abbiano preso l'arte d'ingannare, se pure vi sia paese, in cui faccia di bisogno d'imparare quest' arte. Avendo un capitano inglese, formato contratto d'alcune balle di seta, si recò insieme col suo interprete alla casa del mercante, per esaminare se la mercanzia era tutta di buona qualità. Fu contento della prima balla; ma le altre non contenevano che seta marcia. S'irritò per una tale scoperta, e proruppe ne' più amari rimproveri. Ascoltollo il Cinese senza commuoversi, e in fine gli diede questa risposta: „ Prendetevela col birbante del vostro interprete, che mi ha protestato che voi non esaminavate le mercanzie ".

Questa disposizione a ingannare è comune fra

i popoli che abitano le coste, i quali impiegano tutti gli sforzi, e cercano tutti i mezzi per falsificar ciò che vendono. Giungono a contrafar per fino il prosciutto, col cuoprire un pezzo di legno con una specie di terra, cui sanno sovrappore la pelle di porco. Duhalde, e Le Comte osservano però, che non praticano queste picciole furberie che co' forastieri, e che nelle città più lontane dal mare, i Cinesi stessi non san persuadersi, che vi abbia tanta malizia sulle coste.

Quando hanno in vista qualche guadagno, impiegano a tutta possa la più raffinata malizia per insinuarsi nella buona grazia di chi può favorire le loro idee. Non risparmiano nè donativi, nè servigi, senz'alcuna mostra d'interesse. Prendono per anni intieri, ogni sorte di figura, e tutte le misure possibili per giungere al loro intento. Questo genere di pazienza, ch'è la virtù de' furfanti, sarebbe atta a provare più di qualunque altra cosa un carattere per natura portato alla furberia, ed abile ad ingannare.

I Signori della corte, i Vicerè delle provincie, i Generali d'armata sono in un moto perpetuo per ottenere, o conservare i primi posti dello stato. La legge non gli accorda, che al merito: ma il danaro, il favore, il maneggio aprono mille vie più sicure. Il perpetuo loro studio consiste in esa-

minare reciprocamente il gusto l' inclinazione, l'amore, e le mire l'uno dell'altro.

In alcune parti il popolo è si portato al rigiro, che vi sarà taluno che impegnerà volentieri le sue terre, e per fin la casa, ed i mobili, unicamente pel piacere di continuare un processo, o di far dar delle bastonate ad un suo nemico. Ma spesso accade, che per una corruzione più possente l'accusato fa ricadere i colpi sopra l'accusatore. Una delle lor vendette, e d'attaccar fuoco alla casa dell'inimico in tempo di notte: non è però così freqnente, stante la pena di morte imposta dalle leggi ad un tale delitto.

Si dà per cosa certa, che i più viziosi Cinesi hanno una propensione naturale per la virtù, la quale ingerisce loro della stima, e dell'ammirazione per chi la pratica. Coloro che men d'ogni altro sieguono la castità, onorano le persone caste, e specialmente le vedove. Con archi trionfali, ed iscrizioni eternano la memoria di chi si è distinto col vivere in continenza, col rendere qualche servigio alla patria, o col rendersi superiore al volgo, per mezzo di qualche azione eroica ed onorata. Pongono ogni studio nell'involare agli occhj del pubblico i loro vizj. Mostrano la più profonda venerazione per gli autori della lor vita, e per chi ha avuto cura della loro educazione: rispettano la vecchiezza ad imitazione dell' Imperatore.

Detestano nelle azioni, nelle parole, e ne' gesti, tutto ciò che indica collera, o la più picciola commozione. Forse da quest'abitudine a contenersi, nasce la loro disposizione alla tarda e studiata vendetta, e al raffinamento della furberia, ed un tal carattere non è certo meno pericoloso e abbominabile della violenza.

Magalhaens osserva, ch' essi hanno portato la filosofia morale speculativa alla sua perfezione, ch' essa forma il principale loro studio, e l' ordinaria materia delle loro conversazioni: aggiunge che hanno un ingegno sì vivo e penetrante, che leggendo l' opere de' Gesuiti senza stento intendevano le più sottili questioni.

Le vernici della Cina, la porcellana, e quella varietà di vaghe stoffe di seta, che veggiamo in Europa, sono molto illustri testimonianze dell' industria cinese. Non ispicca minor abilità ne' lor lavori d' ebano, di scaglie, d' avorio, d' ambra, e di corallo. Le sculture, e i pubblici edificj come le porte delle grandi città, gli archi trionfali, i ponti, e le torri hanno molta nobiltà e grandezza: e se non sono pervenuti al grado di perfezione, che distingue i lavori europei, se ne dee incolpare la picciolezza d' animo di quella nazione, che imponendo stretti limiti alle spese de' particolari, e restringendo il salario, e le ricompense

agli artisti non dà molto coraggio per l' industria e la fatica.

Vero è però, che hanno meno invenzione di noi per le meccaniche; ma i loro istrumenti sono più semplici, e al solo vedere i modelli che lor si propongono gl' imitano facilmente: ed oggi fanno con esattezza orologi, specchj, fucili, pistole ec.

Hanno sì alta opinione di se stessi, che il più vil de' Cinesi riguarda con disprezzo tutte le altre nazioni del mondo. E tale il trasporto che hanno pel lor paese, e pe' lor usi, e costumanze, che non è possibile persuaderli ad abbandonarne la minima pratica, e a far lor credere che v' abbia cosa stimabile fuori della lor Cina. A gran fatica poterono i missionarj ottenere che gli architetti cinesi fabbricassero nel palagio una chiesa sul modello inviato da Francia. Benchè i loro vascelli sieno mal costruiti, e benchè non sappiano essi medesimi contenersi dall' ammirare, e lodar gli Europei: tuttavolta si stupiscono forte quando talluno lor proponga di formarne su lor esemplare: e rispondono che quei che essi fabbricano sono d' un uso antichissimo nella Cina. Ma un tal uso è cattivo, voi direte loro: Non importa, rispondono, basta che sia anticamente stabilito nell' Impero per non poterlo cangiare senza offen-

dere la ragione, e la giustizia: sembra però che questa risposta sia spesse volte non originata altronde che dal loro imbarazzo. Hanno timore di non contentar gli Europei che avessero disposizione e volontà d'impiegarli, giacchè i loro più bravi artisti eseguiscono ogni sorte di lavoro a norma de' modelli che lor si presentano.

Il popolo dee la sua sussistenza al continuato lavoro soltanto: e perciò fra le nazioni conosciute non avvi la più laboriosa, e la più sobria. S' avvezzano a resistere alla fatica fin dall' infanzia. Son capaci di vangar la terra le giornate intiere colle gambe immerse nell' acqua fino al ginocchio, e si credono assai felici la sera, se hanno a cena un po di riso cotto nell' acqua, una zuppa d' erbe, e un po di thè. Non ricusano alcun partito che vaglia a sostentar loro la vita: e siccome a gran fatica si trova in tutto l' Impero un luogo senza coltivazione, così non avvi persona di qualunque età, uomo o donna che sia, se pur non fosse sorda, muta, storpia, o cieca, che facilmente non trovi come sussistere. Per macinare i grani non avvi che mulini, che girano a forza di braccia: quest' esercizio che non richiede che un moto molto semplice forma l' occupazione d'un infinito numero di poveri abitanti.

Sanno i Cinesi metter a profitto molte cose dalle altre nazioni riputate inutili: o dalle quali

traggono almeno poco vantaggio. A Pekin moltissime famiglie vivono col vendere i zolfanelli, altre col raccogliere per le strade piccioli ritaglj di seta, di lana, di cotone, o di tela, penne d' augelli, ossa di cani, pezzetti di carta, che ripuliscono con diligenza per rivenderli. Fanno guadagno per fin sulle immondezze ch' escono da' corpi umani. In ogni provincia si vede gente occupata a raccoglierle, e in qualche luogo avvi su i canali delle barche che non servono ad altr' uso. I contadini le comprano, e danno in cambio legna, riso, e legumi. Del resto però tutti questi modi di sussistere non sono tanto particolari de' Cinesi, che non si trovino anche a Parigi, e nelle grandi capitali.

Non ostante per altro la sobrietà, e l' industria che domina nella Cina, il numero de' suoi abitatori è sì prodigioso, che sono sempre esposti ad una grande miseria. Avvene di cotanto poveri, che se una madre cade inferma, o resta priva del latte, la vera impotenza di nutrire i loro bambini gli costringe ad esporli sulle pubbliche strade. Questo spettacolo è raro nelle città di provincia, ma è ben comune nelle grandi capitali, come a Pekin, e a Canton: ed alcuni obbligano le levatrici ad annegare i lor figlj in una conca d' acqua nel momento della lor nascita.

La miseria produce un incredibile numero di

schiavi dell' uno e dell' altro sesso, cioè persone che vendono se stesse riserbandosi il diritto di riscattarsi. Le famiglie comode hanno moltissimi di tali servi volontariamente venduti: quantunque ve ne abbia parimenti di quelli che servono salariati come in Europa. Un padre vende talvolta i suoi figli, la sua moglie, ed anche se stesso a vil prezzo.

La maniera di vestir degli uomini è adattato alla gravità che affettano. Consiste il loro abito in una lunga veste, che arriva fino a terra, e i cui lembi si sovrappongono l' uno all' altro. Quello che resta al dissopra e che si avanza dal lato destro è fermato con quattro o cinque bottoni d' oro o d' argento assai vicini l' uno all' altro. Le maniche son larghe verso la spalla, e gradatamente si stringono fino al polso, finiscono a ferro di cavallo, e cuoprono tutta la mano fuorchè le punte delle dita. La cintura è una larga fascia d' argento, le cui estremità cadono sul ginocchio. Pende da essa uno stuccio, che contiene una borsa, un coltello, e due piccioli bastoncelli, de' quali si servono per forchetta. Anticamente i Cinesi non portavano coltelli, e raro è che anche oggi i Letterati gli portino.

Nell' estate hanno l' uso di portar sotto la veste de' calzoni di tela coperti di taffettà bianco. Nell' inverno di raso imbottito di seta cruda, o

di cotone. Nelle provincie settentrionali portano delle pelliccie che rendono molto caldo. La camicia è di diverse sorti di stoffa a norma delle stagioni: è assai larga, ma corta: ed è comune l'uso per mantener la nettezza ne' gran caldi di portar sulla carne una reticella di seta, che impedisce al sudore di comunicarsi alle vesti: in quella stagione vanno a collo affatto nudo, ma nell' inverno portano un collare o di raso foderato di gibellino, o di pelle di volpe attaccato alla veste, che allora è foderata di pelle, o imbottita di seta o di cotone. Le persone di rango portano pelli finissime o intieramente di gibellino, o di volpe col filo di gibellino. Nella primavera pongono intorno alle lor vesti un filetto d' armellino, e si mettono al di sopra una specie di casacca che ha le maniche assai corte, ed è o foderata, o soltanto contornata sùllo stesso gusto.

Non è in libertà di ciascuno d' usar indifferentemente qualunque colore. Il giallo, come si è detto è proprio del solo Imperatore, e de' Principi del sangue. Il raso di fondo rosso è destinato ad alcuni Mandarini ne' giorni di cerimonia. Gli altri portano ordinariamente il nero, l' azzurro, o il violaceo: il colore del popolo è generalmente il nero o l' azzurro.

Prima della conquista de' Tartari i Cinesi aveano un estremo trasporto pe' lor capelli, che nudriva-

drivano, e bagnavano con essenze odorose, ed era sì grande questo trasporto, che molti anteposero la morte alla legge che fu loro imposta di radersi la testa come i Tartari. Dopo aver ubbidito ai loro conquistatori, incominciarono a farsi crescer di nuovo i capelli sulla sommità della testa quanto bastassero per intrecciarli. Nell' estate si cuoprono il capo con un picciolo cappello o più tosto berretta che ha la figura d' un imbuto: il di fuori è di *kattan* lavorato con gran proprietà: la fodera è di raso. Dalla punta esce una grossa treccia di pelo, che cade fin sopra i lati. Questo pelo è finissimo e lucidissimo, e nasce nelle gambe d' alcune vacche, e si tinge in un risplendentissimo color rosso. I Mandarini, e i Letterati hanno un' altra specie di berretta lor propria, che non può usarsi dal popolo. La sua figura è come la prima: ma è composta di cartone foderato comunemente di raso rosso o azzurro. Al di fuori il raso è bianco, e tagliato da una larga fascia della più bella seta rossa. Le persone distinte, di questi due capelli adoperano spesso il primo, specialmente a cavallo, e ne' cattivi tempi, perchè è più adattato a difenderle dalla pioggia, e a ripararle dal sole tanto davanti quanto di dietro. Nell' inverno portano un' altra specie di berretta che tien molto caldo circondata di gibellino, d' armellino, o di volpe, con un ciuffo in cima di seta rossa.

Il bordo di pelle è largo due o tre dita, e fa un bellissimo effetto specialmente s' è di un gibellino bello nero e lucente.

Qualunque Cinese, e specialmente le persone di rango non s' ardiscono comparire in pubblico senza gli stivaletti. Sono questi di seta, e per lo più di raso, o di calico, e molto bene stretti in gamba, ma non hanno nè ginocchi, nè calcagni. Quelli che usano per cavalcare sono di cuojo di cavallo, ma così ben concio, che la loro morbidezza è ammirabile. Le calze da' stivali sono di stoffe foderate di cotone: una parte esce fuori dello stivale, ed è bordata d'una larga fascia di felpa, o di velluto. Quanto però sono utili nell' inverno per tener calde le gambe, sono altrettanto insoffribili nell' estate: allora ne adoprano de' più adattati alla stagione. Il popolo per risparmiare la spesa porta le calze di stoffa nera: quelle che adoprano in casa le persone di rango sono di seta assai comode e proprie. Quando escono per far qualche visita d' importanza portano delle sottovesti che sono ordinariamente di tela, o di raso, una lunga veste di seta quasi sempre di color azzurro con una fascia per cingolo, e sopra tutte le vesti una casacca, o mantello curto di color nero, o violaceo, che non oltrepassa il ginocchio, ma molto ampio colle maniche corte e larghe. Prendono allora una picciola berretta che ha la

Digitized by Google

figura di un cono poco alto, coperte di seta ondeggiante, o di pelo rosso. Finalmente per compimento d'abbigliatura hanno in gamba stivaletti di stoffa, ed un ventaglio in mano.

Le Dame cinesi hanno una straordinaria modestia nel portamento, e negli abbigliamenti. Le lor vesti sono lunghissime, e dalla testa fino ai piedi sono coperte in modo, che non si vede comparire altro che la lor faccia, le mani son sempre coperte dalle loro gran maniche che giungerebbero fino a terra, se non si prendesser la cura di tenerle raccolte. Il colore proprio del loro sesso è il rosso, o l' azzurro, oppure il verde: poche usano il nero o il violaceo, se pure, non fossero molto avanzate in età. Camminano con un passo dolce e lento, cogl'occhi bassi, e il capo inchinato, mal sicuri però sono i lor passi, perchè hanno i piedi d'una straordinaria picciolezza. Fin dall'infanzia gli stringon loro con gran forza per impedire che crescano, e siccome riguardano questa moda come una bellezza, così si sforzano di renderli anche piccioli a misura che s'avanzano nell'età.

Gli stessi Cinesi non ben conoscono l'origine d'un costume sì stravagante. Alcuni congetturano che sia stata un'invenzione de' lor antenati per obbligarle a stare in casa: altri però tengono questa opinione per una favola. La maggior parte la

credono una moda introdotta dalla politica per tener sempre le donne nella sommessione. Il certo è, che sono eccessivamente ristrette, ed escono assai poco da' loro appartamenti, che sono situati nella parte più ritirata della casa, ove non comunicano con altri, che colle lor donne di servigio. Si può dir non pertanto in generale, che hanno la vanità comune al lor sesso, e quantunque non compariscano avanti ad altri occhj, che quelli de' lor domestici, tuttavia non lasciano ogni giorno, d'impiegar molte ore della mattina nelle lor conciature. Si dà per cosa certa, che si fregano il viso con una non qual pasta per accrescere la lor bianchezza: ma quest'uso guasta loro ben presto la pelle; e vi chiama le rughe, e per conseguenza non è punto migliore alla Cina, di quello che sia in Francia, ov'è pure in sì grand'uso.

I loro ornamenti da testa consistono in capelli innanellati frammischiandovi de' piccioli ciuffi d'oro, e de' fiori d'argento. Alcune se l'adornano colla figura d'un augello favoloso, che chiamano *fong-whang*, fatto o d'oro, o d'argento, o d'altro metallo, secondo le facoltà ed il rango. Le ale di quest'augello dolcemente distese sulla parte anteriore della pettinatura, abbracciano la sommità delle tempie. La coda ch'è molto lunga, forma come una specie di pennoncello, in cima alla testa. Il corpo viene sulla fronte, il collo e il bec-

co cadono sul naso, il collo però, è congiunto al corpo con una susta secreta, che lo fa lentamente giuocare, e secondare ogni minimo movimemto del capo, sul quale s'appoggia soltanto co' piedi in mezzo alla capigliatura. Le donne di prima qualità si veggono talvolta con una specie di corona, composta da molti di questi augelli uniti insieme. Il lavoro di questa corona costa assai caro.

Le donzelle portano comunemente un'altra sorte di corona, il cui fondo non è di cartone, ma coperto d'una pelle molto vaga. La parte anteriore, si solleva in punta sulla fronte, ed è tempestata di diamanti, perle, ed ornamenti. In cima al capo portano de'fiori naturali, o artificiali frammischiati a piccioli spilloni, sulla punta de' quali evvi qualche giojello. Le donne di età avanzata, e principalmente le volgari, si contentano d'un pezzo di qualche bella stoffa, che ravvolgono più volte intorno alla testa. Del resto le mode della pettinatura, sone state sempre le stesse nella Cina dal principio dell'Impero, fino alla conquista de'Tartari, i quali senza cangiar d'un punto tutti gli altri usi del paese, costrinsero soltanto i vinti a prendere i loro abbigliamenti.

Magalhaens osserva che la nazione cinese, ha molto trasporto per le vestimenta. Il più miserabile è decentemente vestito, procurando d'uniformarsi sempre alla moda, ed è una meraviglia il

vederli nel primo giorno dell'anno, co' loro abiti nuovi, tutti d'un'ammirabile pròprietà, senzà che la povertà vi rechi alcuna distinzione.

Non avvi cosa in cui i Cinesi pongano maggiore studio ed esattezza quanto ne' cerimoniali, e ne' complimenti. Son essi persuasi che l'attenzione in compiere i doveri della civiltà, serva a correggere la naturale crudezza, a infonder un carattere di dolcezza, a mantener la pace, l'ordine, e la subordinazione nello Stato. Fra i libri che contengono le loro regole di buona creanza, se ne distingue uno, che ha più di tre mila anni d'antichità, in cui ogni articolo e spiegato diffusamente. I comuni saluti, le visite, i donativi, le feste, e tutte le pubbliche o private dimostrazioni di civiltà, passano più tosto per tante leggi, che per formalità stabilite dall'uso.

Sono fissati i cerimoniali per le persone d'ogni rango, co'lor uguali, e coi superiori. I Grandi sanno quai dimostrazioni di rispetto deggiono praticare coll'Imperatore, e co' Principi, e il modo con cui deggiono contenersi fra loro. Gli stessi artisti, i contadini, e il più vil popolaccio, hanno le loro etichette, che osservano reciprocamente. Non s'incontrano giammai senza ricambiarsi con contrassegni di civiltà, e pulitezza. Niuno può dispensarsi da tai doveri, nè far più o meno di quel che l'uso comanda.

Digitized by Google

Mentre recavasi alla tomba il cadavere dell' ultimo Imperatore, uno de' Principi del sangue fece chiamar un *Ko-lao* per interrogarlo intorno a non so qual cosa, il Ko-lao avvicinossi, e si pose, contro l' uso, in ginocchio per dargli risposta, e il Principe lo lasciò in quella positura senza dirgli che si levasse. Il giorno seguente un *Noli* accusò avanti l' Imperatore il Principe, e tutti i Ko-lai, quello per aver permesso che un' uffiziale di quella considerazione stasse davanti a lui in una sì umile positura, e i Ko-lai, e specialmente quello, ch'erasi inginocchiato per aver disonorato il primo posto dell' Impero. Il Principe recò in sua scusa l' ignoranza della legge o dell' uso, su questo articolo protestando, ch' egli non lo avea fatto per esigere tal sommessione. Ma il *Noli* citò in contrario una legge d'un' antica Dinastìa. Subito allora l'Imperatore ordinò al *Li-pu* ch'è il Tribunale delle cerimonie di ricercar questa legge negli archivj, e se non si fosse trovata di formarne tosto una, che potesse servir di regola invariabile nel tempo successivo. Il Tribunale del *Li-pu* è incaricato tanto gelosamente di far osservare i convenevoli dell' impero, che non manda esenti da un tal obbligo nè meno i forastieri. Prima che un Ambasciatore comparisca a corte, la consuetudine vuole, che per quaranta giorni sia diligentemente istruito, ed esattamente esercitato

Digitized by Google

nelle cerimonie, come appunto un comico prova la sua parte prima di salir sulla scena. La buona creanza è una cosa molto buona; ma l'eccesso delle stesse cose buone diviene una cosa incovenienté e ridicola.

La maggior parte di queste formalità si riduce alla maniera di far la riverenza, di piegar le ginocchia, e prostrarsi una o più volte secondo l'occasione, il luogo, l'età, o qualità delle persone, soprattutto nelle restituzioni delle visite, nella presentazione de'donativi, e ne'trattamenti che si danno agli amici.

L'ordinario modo di salutarsi per gli uomini, è di porsi ambe le mani sul petto muovendole in una maniera affettuosa, e di abbassare alquanto la testa dicendo, *Tsin-Tsin*. E'questa un' espressione di pulitezza; il cui senso non ha limite o circoscrizione. Quando s'incontra qualche persona, cui debbesi maggior deferenza, e rispetto s'incomincia dal congiunger le mani, e si sollevano così congiunte, indi si abbassano fino a terra incurvando a proporzione la persona. Se due persone che si conoscono si riveggono dopo un lungo tempo, cadono entrambi in ginocchio, e abbassano la testa fino a terra: indi levandosi replicano due o tre volte la medesima cerimonia. La parola *Fo* si replica spessissimo ne'convenevoli Cinesi.

Sul principio della monarchia, quando regnava

Google

ancora la semplicità, era permesso alle donne di dire agli uomini facendo loro un inchino *Van-fo*, cioè *ogni sorte di felicità vi accompagni*. Ma tosto che la purità de' costumi incominciò a corrompersi, questo complimento parve un' indecenza; e i loro cerimoniali si ridussero a mute riverenze, e per distruggere intieramente l' antica usanza fu proibito alle donne di pronunziare una tal parola anche nel salutarsi fra di loro.

E' uso costante del popolo di far prender sempre il primo posto al più vecchio della conversazione; ma se avvi de' forestieri un tal' onore si accorda a quello, ch' è venuto dal più lontano paese, se pure il rango o la qualità non comandassero altrimenti. Nelle provincie, nelle quali la destra è il luogo più onorifico non si trascura giammai d' offerirla: in molti luoghi però è più onorevole la sinistra.

Se due *Quans*, o due Mandarini s' incontrano per istrada, quando sieno di rango uguale si salutano senza uscire dalla lor sedia, e senza levarsi abbassando tosto le mani giunte, e innalzandole poscia sopra la testa replicando un tal saluto finchè si perdono di veduta: ma se uno è di rango inferiore dee far fermar la sua sedia, o smontare s'egli è a cavallo, e fare una profonda riverenza. Gl' inferiori evitano più che possono l' imbarazzo di tali incontri.

Non può esprimersi il rispetto che i figli hanno pe' lor genitori, e gli scolari pe' lor maestri. Parlano pochissimo e stanno sempre in piedi in lor presenza. L'uso gli obbliga, specialmente al principio dell'anno, il giorno della lor nascita, e in altre occasioni di salutarli in ginocchio battendo più volte la fronte per terra.

Le regole delle cerimonie non si osservano meno ne' villaggi che nelle città, e i termini che si adoperano o nel passeggio o nella conversazione, o ne' saluti nell' incontrarsi sono sempre umili, e rispettosi. Non impiegano mai ne' lor discorsi nè la prima, nè la seconda persona, se pure non parlassero familiarmente con qualche amico. Il Voi, e l'Io sarebbero tenuti per una rozza inciviltà. Così in vece di dire, io sono molto sensibile al servigio che mi avete reso, essi diranno: il servigio che il Signore, o il Dottore ha reso, al minimo de' suoi servitori, o scolari fa che sia ad esso sensibilissimo. Così ancora un figlio parlando con suo padre prenderà la qualità di suo cadetto quantunque sia il primogenito della famiglia, e che abbia egli stesso de' figliuoli.

Un articolo delle cinesi creanze è il farsi reciprocamente delle visite come fra noi al principio del nuovo anno, nelle feste, nella nascita d'un figlio, in occasione d'un matrimonio, della collazione d'una dignità, d'un viaggio d'una mor-

te ec. Queste visite che sono altrettanti doveri specialmente per gli scolari verso i loro maestri, e pe' Mandarini verso i lor superiori sono comunemente accompagnate da' piccioli donativi, e da una quantità di cerimonie dalle quali sono dispensati nelle visite comuni, e familiari.

La prima cosa che dee farsi è il consegnare al portinajo un viliettò, cui si dà il nome di *tye-tse*, che consiste in un foglio di carta rossa, leggiadramente ornato di fiori d' oro e piegato in forma di ventaglio. Nella prima piega v' è scritto il nome colla giunta di qualche termine rispettoso secondo il rango della persona, per esempio il tenero il sincero amico della eccellenza vostra, e l' eterno discepolo della vostra dottrina si presenta in questa forma per adempiere i suoi doveri, ed inchinarsi prostrandosi fino a terra. La parola *Tun-cheu-pay* esprime quest' ultimo sentimento. So la persona cui si fa la visita è un amico di confidenza, o non distinto per alcun rango, basta impiegar della carta comune: nelle visite di condoglianza la carta dee essere perfettamente bianca.

Tutte le visite, che si fanno ad un Governatore o ad altre persone di distinzione deggiono farsi avanti pranzo: o almeno chi le fa non dee aver bevuto vino, perchè sarebbe cosa poco rispettosa il presentarsi avanti ad una persona di qualità col

portamento d'un uomo ch'esce dalla mensa, e che il Mandarino avesse ad offendersi sentendo l'odor del vino: tuttavolta se si restituisce la visita lo stesso giorno che si è ricevuta può farsi il dopo pranzo, perchè una tal prontezza in restituirla e un contrassegno d'onore. Qualche volta un Mandarino si contenta di ricevere il *tye-tse* per le mani del suo portinajo, ed ha per ricevuta la visita facendo pregare per mezzo di qualcuno de' suoi familiari, quel tale che è venuto a farla, di non prendersi l'incomodo di scendere dalla sua sedia; indi restituisce la sua lo stesso giorno, o in uno de' tre giorni seguenti. Se quello che fa la visita è una persona d'ugual rango, o Mandarino dello stess'ordine ha la libertà di poter traversare stando sulla sua sedia le due prime Corti del Tribunale, che sono assai grandi, e d'avanzarsi fino all' ingresso della sala, ove il Mandarino viene a riceverlo. Nell'entrar nella seconda corte in faccia alla sala trova due domestici con un ombrellina, ed un gran ventaglio, che nel condurlo s'inchinano talmente l'uno verso dell'altro, ch'egli non può nè vedere nè esser veduto. I suoi domestici lo lasciano tosto ch'egli è uscito dalla sua sedia: e ritirandosi in fine il gran ventaglio, si trova tanto vicino al Mandarino, che riceve la visita, che gli può far la sua riverenza. Quella è la distanza, in cui deggiono incominciar-

sì le cerimonie che sono diffusamente descritte nel rituale cinese. In esso si legge qual sia il numero delle riverenze che si ha obbligo di fare; quali espressioni, e quai titoli deggonsi usare, quali deggion'essere le genuflessioni, le giravolte, che hanno a farsi ora a destra, ed ora a sinistra perciocchè la parte d'onore varia secondo i luoghi, i gesti muti, co' quali il padrone di casa vi prega ad entrare senza pronunciare altra parola fuorchè *tsin-tsin*: il cortese rifiuto che dapprincipio dovete fare dicendo *pukan*. *Io non m' ardisco*; il saluto, che il padrone di casa dee fare alla sedia, su cui eravate assiso, giacchè dee fare anche ad essa una profonda riverenza sventolandola leggermente con un lembo della sua veste per toglierne la polvere.

Quando avete preso luogo sulla vostra sedia dovete palesare con un'aria grave e seria l'oggetto della vostra visita. Vi si risponde colla medesima gravità e quantità di riverenze. Conviene, che esattamente osserviate di star seduto assai dritto senz'appoggiarvi allo schenale della vostra sedia, d'abbassare alquanto gli occhi senza volgere le pupille, di tener le mani distese sulle ginocchia, e i piedi in una esatta egualità uno congiunto all'altro. Dopo un momento di discorso un domestico decentissimamente vestito entra con tante tazze di thè, quante sono lepersone, che compongo-

no la conversazione. Quì deggiono rincominciar le attenzioni per osservare accuratamente la maniera di prender la tazza, d'appressarla alla bocca, e di restituirla al servo. Si esce infine con altre cerimonie. Il padron di casa vi accompagna fino alla vostra sedia, e quando siete in essa entrato, s'avanza un poco per aspettare che i vostri portantini abbianvi sollevato. Allora voi gli dite: Addio, e la sua risposta consiste in alcune pulite espressioni. Non basta l'intiera vita d'un uomo per apprendere a fondo un sì dotto cerimoniale.

Le semplici lettere che si scrivono fra i particolari vanno soggette a tante formalità, che cagionano talvolta imbarazzo ai medesimi letterati. Se scrivete a qualche persona di distinzione, dovete impiegare della carta bianca, piegata e ripiegata dieci, o dodici volte come un ventaglio, e dee essere ornata di picciole striscie di carta rossa. Dovette incominciare a scrivere nella seconda piegatura, e in fondo della pagina, dovete scrivere il vostro nome. Lo stile richiede gran fatica perchè dee essere diverso da quello che si usa conversando, e dee esser proporzionato alla persona, e al carattere. Più la lettera è breve più si reputa rispettosa. E' prescritta la distanza che dee passare fra una riga e l'altra. Il sigillo, quando vi si mette, si pone in due luoghi sotto

il nome della persona che scrive, e sopra la prima parola della lettera: basta però comunemente involgerla dentro un picciol pezzo di carta.

Se avvi circostanza, in cui la cinese cortesìa riesca pesante, e nojosa agli Europei, e principalmente quella delle feste e de' banchetti, perchè tutto va in complimenti e cerimonie. Due sorti di banchetti si distinguono nella Cina: uno ordinario che consiste in un servigio di dodici o quindici piatti, l'altro più solenne, in cui se n'imbandiscono ventiquattro sopra ogni tavola con molte formalità. Per osservare appunto il cerimoniale s'inviano tre *tye-tses*, o sia tre biglietti alle persone che si vogliono invitare. Il primo invito si fa un giorno o due prima della festa, il secondo la mattina del giorno stesso per ricordare ai convitati il loro impegno, e per pregarli di non mancare, il terzo quando tutto è in ordine per far comprendere con un terzo viglietto ai convitati l'impazienza che ha il padrone di casa di vederli.

La scala del banchetto è comunemente ornata di vasi di fiori, di pitture, di porcellane, e d'altri ornamenti. Avvi tante mense quante sono le persone invitate se pure il numero de' convitati non obbligasse a collocarne due per tavola. Queste tavole son collocate in fila per ogni lato della sala, e i convitati situati in faccia l'uno

dell'altro: sono assisi sopra poltrone co' braccialetti. Nella parte anteriore d' ogni tavola è distesa una stoffa di seta lavorata coll' ago, come suol distendersi nell' anterior parte di un' altare, e quantunque non sianvi nè tovaglie, nè salviette, la vernice tuttavia dona ad esse molta proprietà e decenza. Nell'estremità si collocano grandi piatti carichi di vivande disposte tutte in forma di piramidi con fiori, e grossi cedri sulla sommità, queste piramidi non si toccano per altro giammai, e non servono che d' ornamento come le figure di zucchero in Italia, e quelle de' nostri trionfi in Francia.

Quando il patron di casa introduce i suoi convitati in questa sala incomincia dal salutar l' un dopo l' altro, indi, facendosi recar del vino in una tazza d'argento, o di porcellana, o di qualche legno prezioso sopra una picciola sottocoppa d'argento, la prende con tutte due le mani, s'inchina verso i convitati, volge la faccia verso la gran corte della casa, e s' avanza dentro la sala: ivi sollevando gli occhi al cielo, e sostenendo colle mani la tazza sparge il vino in terra per far intendere con quest' atto di omaggio, ch'egli non possiede nulla, di cui non sia obbligato al favore del cielo. Fa poi empir di vino un gran nappo d'argento o di porcellana, e lo colloca sulla tavola, in cui dee mangiar egli; ma prima fa

un

un inchino al principal convitato, che corrisponde a questa civiltà, collo sforzarsi a risparmiarli una parte dell'incomodo col darsi fretta, e premura di far parimenti versar del vino in un nappo, come se volesse portarlo sulla tavola del padrone, ch'è sempre la più bassa. Il padrone lo ferma con altre cerimonie, delle quali l'uso prescrive i termini. Subito il padron di casa reca due piccioli bastoncelli d'avorio chiamati *puay-tses*, che servono di forchetta, e li pone sulla tavola davanti alla poltrona paralleli l'uno all'altro; talvolta però vi si trovano già collocati. Finalmente conduce il principal convitato alla sua poltrona, ch'è coperta d'una ricca stoffa di seta fiorata, gli fa una nuova riverenza, e lo prega di sedere: l'altro però non vi consente senza un gran numero di complimenti, mostrando sempre di ricusare un luogo così onorevole: lo stesso poi si fa con tutti gli altri.

Questo è il preludio. Tutti si mettono a tavola. Nel momento stesso quattro o cinque comici riccamente vestiti entrano nella sala, e salutano insieme tutta la comitiva con profondi inchini co' quali giungono a toccar colla fronte quattro volte il pavimento. Questa cerimonia si fa nel mezzo delle due file delle tavole colla faccia rivolta verso un'altra tavola assai lunga, che resta in fondo alla sala, è tutta piena di fiaccole, e di profumi;

I commedianti si levano, presentano un gran libro, che contiene in lettere d'oro i titoli di cinquanta o sessanta commedie, che sanno a memoria, e aspettano che il principal convitato ne faccia la scelta: egli ricusa, e con un gesto gl'invia al convitato seguente, invitandolo a far tale scelta: ricusa anche questo, e la rimette al terzo. Scorrono in tal modo tutte le tavole ricevendo sempre il medesimo rifiuto. Finalmente ritornando dal primo col loro libro; quegli l'apre vi getta sopra l'occhio per un momento, e sceglie la rappresentazione, che giudica poter riuscir più gradita alla comitiva. I comici ne fanno veder il titolo a tutti, e ciascuno dà la sua approvazione con un movimento di testa. Se mai vi fosse qualche cosa in contrario alla scelta, come sarebbe per esempio, se il nome di qualche convitato avesse qualche somiglianza con alcuno de' personaggi della commedia, il comico dee farlo osservare a chi sceglie.

Incomincia la rappresentazione da una sinfonia de' lor istrumenti da musica, che sono alcuni contrabassi di rame o di ferro, il cui suono è crudo e penetrante, tamburi di pelle di bufala, flauti, pifferi, e trombe, che non possono piacer che ai Cinesi. Queste commedie da banchetto s'eseguiscono senza decorazioni, si distende soltanto un tappeto sul palco; e per iscenario gli attori si

COMEDIANTI CINESI

Digitized by Google

servono di certe camere vicine alla fenestra d'onde escono per recitar la lor parte. Le corti sono comunemente ripiene d'un gran numero di spettatori, introdottivi dalla servitù. Le donne che vogliono esser presenti a questo spettacolo, sono collocate fuori della sala in faccia agli attori, e veggono e sentono tutto ciò che si fa a traverso d'una gelosia, senza che possano esser vedute.

S'incomincia sempre la mensa da un bicchier di vin puro. Il padrone di casa pronunzia ad alta voce, e col ginocchio in terra queste parole: *Tsing-lau-ya men-kiu-pos*: che val' a dire, *siete invitati signori a prendere il nappo*. Ciascuno prende allora il bicchiere con ambe le mani, lo solleva dapprincipio sopra la testa, indi lo abbassa sotto la tavola, e lo appressa in fine alla bocca, bevendolo lentamente in tre o quattro volte. Il padrone sollecita tutti a bere a di lui imitazione: si rovesciano indi i bicchieri per far veder che son vuoti: quest' atto si replica due o tre volte: mentre si fa la funzione del bere, si reca a ciascuna tavola un piatto di porcellana con qualche vivanda in umido per cui non fa bisogno il coltello. Il Padrone invita tutti a mangiarne: ognuno con gran destrezza si serve de' suoi due piccioli bastoncelli: quando si è finito un piatto, i servi ne apprestano un' altro, e presentano continuamente il vino, e intanto il padrone sollecita

tutti a mangiar ed a bere. Venti o ventiquattro piatti si succedono sopra ogni tavola colle medesime cerimonie. Si è in obbligo di bere spesso, ma è in libertà di ciascuno il non bever molto, e i gotti sono anche assai piccioli. I piatti non si portano via a misura che si è finito di mangiarne, ma restano tutti sulla mensa sino alla fine del pranzo.

Ogni sei o otto piatti si portano delle zuppe di magro o grasso con certi piccioli pani, o pasticcetti, che vi si sciolgono co' bastoni d'avorio. Fino a quel momento si è mangiata soltanto carne, e s'incomincia allora anche a recare il thè; i Cinesi bevono il lor vino caldo. Le portate si deggiono ordinare in modo, che l'ultimo piatto si riponga sopra le mense nel punto, che termina la commedia. Dopo i convitati si levano, e vanno a far i complimenti al padrone, che li conduce nel giardino, o in qualche altra sala per conversarvi un poco fino alle frutta.

In questo intervallo di tempo si fan desinare i comici: e i servi sono occupati in diversi ufficj, come d'apprestar l'acqua calda ai convitati per lavarsi le mani e il viso, di nettar le tavole, e preparare la portata delle frutta, che consiste in venti o ventiquattro piatti di confetture, di frutta, di gelati, di prosciutti, d'anitre salate e seccate al sole, che sono un cibo delicatissimo, e pic-

ciole cose appetitose che vengono dal mare. Quando il tutto è all'ordine, un servo s'avvicina al suo padrone, e con un ginocchio a terra gliene reca l'avviso. Questo annunzio impone silenzio a tutta la comitiva. Il padrone si leva, invita i convitati a tornare alla sala del banchetto, in fondo alla quale s'uniscono prima tutti, e poi va ognuno a ripigliare il suo posto dopo alcune cerimonie.

Si recano allora bicchieri più grandi, ed è ciascuno sollecitato a bere in maggior copia: la commedia ricomincia, e per godersela meglio si domanda la lista, ed ognuno sceglie quella che desidera. In questo tempo le tavole sono contornate di cinque gran piatti che non servono che d'ornamento, e i servi de' convitati passano in una camera vicina per desinarvi senza cerimonie.

Al principio delle frutta ogni convitato si fa portar da uno de' suoi servi molti pacchetti di carta rossa, dentro i quali avvi del danaro da distribuirsi al cuoco, al padron di casa, ai commedianti, e a tutti i domestici che hanno servito a tavola. Si dà più o meno secondo la qualità del padrone, ma l'uso è di non dar niente, quando il convito è senza commedia. Ogni servo reca questo donativo al padrone di casa, che acconsente e lo riceve dopo aver mostrato qualche difficoltà, e accenna a qualcun de' suoi di prenderlo per farne la distri-

buzione. Questi banchetti durano ordinariamente quattro o cinque ore. Cominciano sempre sul finir del giorno, e non terminano che a mezza notte. I convitati si separano colle cerimonie che sono in uso nelle visite: i lor servi portano davanti alle lor sedie grandi lanterne di carta unta d'olio, sulla quale il rango del padrone, e talvolta anche il suo nome è scritto a gran caratteri. La mattina del giorno seguente ognuno invia il suo *tye-tse* o viglietto al padrone del banchetto per ringraziarlo delle sue pulitezze.

Del resto i cuochi francesi, che hanno portato tant' oltre il raffinamento del gusto, rimarrebbero sorpresi nel vedersi superati dai Cinesi nell'arte di far le zuppe, e a stento potrebbero persuadersi, che colle sole fave del paese, particolarmente con quelle della provincia di Chang-tong, e con farina di riso e biada, si possano comporre alla Cina una gran quantità di piatti che non si rassomigliano fra loro nè all'apparenza, nè al sapore. Questa gran varietà proviene da quella delle droghe, e dell' erbe piccanti.

I Cinesi antepongono la carne di porco a quella d'ogni altro animale; ed è questa come il fondamento de' lor banchetti. Tutti mantengono porci, e gl'ingrassano, e li mangiano per uso tutto l'anno: sono essi d' un sapore infinitamente più gustoso de' nostri, e a fatica si potrebbe trovare

cosa più delicata d'un prosciutto della Cina. Le più deliziose vivande però de' Cinesi, e le più ricercate ne' gran conviti sono i nervi di cervo, e i nidi d'augelli: i nervi de' cervi si fanno seccare al sole nell'estate, e si conservano involti fra il pepe e la noce moscata. I nidi d'augelli trovansi lungo gli scogli sulle coste del Tonchino, di Giava, delle Cocincina ec. Gli augelli che gli fanno rassomigliano nelle penne alla rondinella; si crede che gli compongano con piccioli pesci marini, che attaccano allo scoglio con un succo vischioso che destilla dal loro buco. Si pretende aver osservato che prendono parimenti della spuma del mare per congiungere insieme le parti di questi piccioli edifizj come le rondinelle adoperano il fango. La materia è bianca quando è fresca; ma seccandosi divien solida, trasparente, e trae un poco al verde. Tosto che i pulcini hanno abbandonato i lor nidi gli abitanti delle coste fanno a gara per impadronirsene, e ne caricano barche intiere. Per dar un' idea della lor forma e grandezza non possono meglio paragonarsi, che alla corteccia candita d'un cedro.

Le zampe d'orso, e i piedi di diversi altri animali che si recano tutti salati da Siam, da Cambaya, e dalla Tartaria sono delicatezze, che non convengono che alle tavole de' signori, sulle quali si veggono ogni sorte di volatili, di lepri, di co-

nigli, e que' generi di selvatici, che nascono in altri paesi. Quantunque tutti questi cibi sieno generalmente men cari nelle grandi città della Cina, che nella più fertili contrade d'Europa; tuttavia non lasciano i Cinesi d'amar la carne di cane e di cavallo, senza esaminare se questi animali sienò morti di vecchiezza, o di malattia. Non hanno difficoltà alcuna di mangiar anche gatti, sorci, ed altri animali di tal natura, che si vendono pubblicamente per le strade. E' uno spettacolo assai curioso il veder tutti i cani d'una città unirsi insieme alle grida di quelli che s' uccidono, o all' odore degli uccisi, e scagliarsi in corpo contra i macellai, che non s'arrischiano di camminare senza essere armati di lungi bastoni, o di fruste per difendersi da' loro assalti, e che chiudono diligentemente i lor macelli per mettersi in salvo.

Benchè la Cina produca biade in tutte le sue parti; tuttavia generalmente vi si coltiva il riso, specialmente nelle provincie meridionali: se ne fanno anche de' piccoli pani, che non richieggono più di ventiquattro minuti per esser cotti col calore del vaso; e si mangiano assai teneri. Gli Europei li fanno un poco abbrustolire al fuoco, ciò che gli rende più leggeri, e delicatissimi. Nella provincia di Chan-tong si fanno col formento de piccioli pasticcetti, che non sono di di-

saggradevole sapore, specialmente quando vi son mischiate certe erbe, che stimolano l'appetito. Oltre l'erbe comuni; i legumi; e le radiche; ne hanno i Cinesi un gran numero d'altre che non sono conosciute in Europa, e che superano di molto le nostre: formano queste col riso il principal nutrimento del popolo.

Navarette osserva che i Cinesi non hanno cibo più comune, nè a minor prezzo che una certa pasta di fave cui danno il nome di *teu-feu*: traggono essi la farina dalla fava; e ne fanno delle grandi focaccie, come noi facciamo del formaggio di cinque o sei pollici di grossezza. Non sono molto gustose mangiandole crude; ma cotte nell' acqua, e condite con alcune erbe, con pesce, ed altre cose divengono un buon cibo: fritte nel butirro, sono eccellenti: si mangiano ancora secche, e sfumate col grasso di *carvi*; e questo modo è il migliore, e se ne fa un consumo incredibile. Dall' Imperatore e i Mandarini fino all' ultimo de' contadini, tutti hanno un grandissimo trasporto pel *teu-feu*, e sembra loro sì delicato, che spesso lo antepongono ai polli: in nessun luogo costa più di mezzo soldo da libbra, la quale equivale a più di venti oncie. Si pretende che chi ne fa uso non risenta alcuna alterazione dal cangiamento dell'aria e del clima, e per questa ragione è anche in grand'uso fra i viaggiatori.

Non ostante che il thè sia l'ordinario liquore della Cina, pur vi si beve del vino estratto dal riso; ma d'una specie diversa da quello che si mangia. Diverse son le maniere di farlo. Eccone una: si fa sciogliere il riso nell'acqua per venti o trenta giorni con altri ingredienti: indi facendolo bollire fino all'ultima dissoluzione, vedesi tosto fermentare, e cuoprirsi d'una leggera spuma, simile a quella del vino nuovo: sotto questa spuma sta il vino puro, che si estrae, e si colloca in vasi ben' invernicciati. Colla feccia si fa una specie d'acquavite che talvolta è più forte ed accensibile di quella d'Europa. Se ne vende molta al popolo; ma quella che usano i signori viene da alcune provincie, dove si fa molto migliore.

I Cinesi non conoscono obbligo più importante di quello del matrimonio. Un padre crede appannato in qualche modo il proprio onore se non giunge a maritare tutti i suoi figliuoli, ed un figlio manca ad uno de' suoi principali doveri se non lascia de' posteri, per mezzo de' quali si mantenga la propagazione di sua famiglia. Ancorchè un primogenito non avesse nulla ereditato dal genitore, non avrebbe perciò minor obbligazione d'allevare i suoi fratelli, e collocarli in matrimonio: deve con essi esercitar le veci del padre che hanno perduto; e se la famiglia venisse ad estinguersi per lor colpa, i loro antenati verrebbero ad

esser privati di quelle onorificenze che sono in diritto d'avere dai lor discendenti. Su questo principio non s' interrogano mai i figliuoli intorno all' inclinazione al matrimonio. La scelta della loro consorte dipende dal genitore, o dal più prossimo parente, che tratta le condizioni col padre o i congiunti della figlia. Queste condizioni consistono in pagar loro una data somma che dee essere impiegata nella compera degli abiti, e degli altri ornamenti della sposa; perciocchè le fanciulle cinesi non hanno beni di fortuna, nè li recano seco.

Questo costume è comune fra le persone di bassa condizione; ma i Grandi, i Mandarini, i Letterati, e generalmente tutte le persone ricche danno più pel matrimonio d'una lor figlia di quello che ricevano dal suo sposo. Uno che non abbia beni di fortuna spesso si rivolge all' ospedale degli orfani, e chiede una donzella per darla in moglie a suo figlio: in tal modo risparmia la somma che dovrebbe sborsare per procurarsene un' altra. Le fanciulle cinesi vengono allevate nel più profondo rispetto verso le loro suocere, e questo fa credere che non debbano essere meno rispettose co' lor mariti.

Desiderano i Cinesi sì ardentemente di non morir senza successione, che se la natura non dà lor de' figliuoli, fingono che la lor moglie sia gra-

vida, e vanno a chieder secretamente all' ospedale un fanciullo, e lo fanno passare per lor figliuolo: questo straniero bambino entra in tutti i diritti che godono i figli legittimi: fa i suoi studj sotto il nome che ha ricevuto, e perviene ai gradi e di Baccelliere e di Dottore, privilegio ricusato ai fanciulli che apertamente si levano dall' ospedale.

Chi non ha erede maschio addotta un figlio di suo fratello, o di qualche altro congiunto, talvolta ancor d'un estraneo, e sborsano del danaro per ottener tal favore d' un' altra famiglia. Il figlio addottivo ottiene tutti i privilegi d'un legittimo, prende il nome di chi l' addotta, e diviene il di lui erede: se avvenga che nasca in seguito un figlio nella medesima famiglia, non lascia per questo d' esser a parte dell' eredità, e della successione. Per questa ragione è permesso ai Cinesi di prender delle concubine, o più tosto seconde moglj, il rango delle quali è dopo la sposa legittima. La legge per altro non accorda questa libertà se non quando la prima moglie è pervenuta all' età di quarant' anni senz' alcun contrassegno di fecondità.

Siccome le donne non compariscono giammai agli occhi degli uomini, così il matrimonio d' una fanciulla non si conclude se non sulla fede, e il credito de' suoi congiunti, o col maneggio di

alcune vecchie, che fanno questa professione. Le famiglie impegnano queste vecchie negozianti a fare una relazione vantaggiosa della bellezza, dello spirito, e de' talenti delle lor figlie: ma poco fondamento si fa sulla loro testimonianza, e quando impongono con troppo poca prudenza vengono severissimamente punite.

Il giorno destinato alle nozze la sposa vien collocata in una portantina pomposamente ornata, e seguita da quelli che portano la sua dote consistente per lo più in una certa quantità di mobili, che suo padre le dona, co' suoi abiti nuzziali che stanno rinchiusi in tante cassette. Un corteggio d'uomini pagati l' accompagna colle faci in mano anche di pien mezzogiorno. La portantina è preceduta da pifferi, da oboè, da tamburi, ed è seguita da tutti i congiunti, ed amici della famiglia. Un servo di confidenza ne tiene la chiave, e non dee consegnarla ad altri che al marito, che attende la sposa sulla porta di casa. Subito ch'ella vi giunge egli riceve dal servo la chiave, s' affretta ad aprire la portantina, e allora comprende la sua buona o trista avventura. Succede talvolta che un marito malcontento di sua sorte richiude immediatamente la portantina, e rimanda indietro la donzella con tutto il suo corteggio, amando più tosto perdere ciò che ha dato che tenersi la mercede della spesa. Si prendono però

delle precauzioni che rendono assai raro un tale accidente. Quando la sposa è discesa dalla sedia va innanzi al marito fino alla sala dov' è la comitiva, ov' ella incomincia da quattro riverenze che fa verso il *Tyen*: altre quattro le dedica ai congiunti di suo marito: dopo ciò vien consegnata fra le mani delle donne invitate al convito, colle quali passa il rimanente del giorno in allegria mentre il marito dà trattamento agli uomini in un altro appartamento.

Navarette riporta molti motivi per far divorzio, che nei nostri tribunali non sarebbero ammessi. I. Una donna ciarliera che si rendesse incomoda con tal difetto va soggetta ad essere ripudiata, benchè maritata da lungo tempo, e ancorchè avesse dato al marito più figliuoli. II. Una donna che mancasse nella sommessione al suocero o alla suocera. III. Una donna che involasse qualche cosa al marito. IV. La lepra è un' altra ragione per intimar il divorzio. V. la sterilità. VI. la gelosia. Non credo che queste cause di divorzio diano alle nostre donne d' Europa una grand' idea della cinese legislazione, almeno perciò che appartiene al lor sesso, sembrerà forse loro un pò dura, e non avranno torto: ma finalmente se i Cinesi puniscono sì severamente le ciarle, e la gelosia, convien riflettere che una nazione si-

lenziaria, e tranquilla non può tollerare nè d' essere stordita, nè tormentata.

La sera delle nozze vien condotta la sposa nell' appartamento di suo marito ove trova un tavolino, delle forbici, del filo, del cotone, e altre materie da lavoro per farle comprendere ch'ella dee amar la fatica, e fuggir l'ozio.

Da quel giorno in poi il suocero non vede mai più il volto della sua nuora; e quantunque viva nella stessa casa non mette piede giammai nella sua camera, anzi si nasconde e ritira quando ella n'esce. Gli amici, e i consanguinei della famiglia non possono parlarle senza testimonj: questa permissione s'accorda ai cugini quando abbiano minor età di lei, perchè si crede che nella loro età non sieno capaci d'alcun atto temerario e offensivo; quelli però che la superano negli anni non ottengono mai un favore di tal natura: si temerebbe, che si abusassero della lor superiorità. Si permette alle donne d'uscir qualche volta fra l'anno, per far visita a lor più prossimi congiunti. A tutto ciò si riducono le lor allegrie e divertimenti.

Quando si credono gravide vanno a far la dichiarazione del loro stato al tempio de' loro antenati, e a dimandar soccorso per un felice parto; dopo il quale vi ritornano per fare i loro ringraziamenti, ed implorare la conservazione della prole.

Dal momento della nascita s'impone ai figliuoli il nome di lor famiglia, cioè a dire, un nome comune a tutti quelli che discendono dallo stesso Avo. Un mese dopo vi si aggiunge un diminutivo che i Cinesi chiamano il nome del latte, e che per lo più è quello d'un fiore, d'un animale, o altra cosa simile. Nell' incominciare gli studj riceve ogni fanciullo un altro nome dal suo maestro, che lo distingue fra discepoli: quando giunge all'età virile ne prende un altro, che porta fra gli amici: questo è quello che ordinariamente conserva, e di cui si serve nelle sottoscrizioni delle sue lettere. Finalmente se perviene a qualche impiego considerabile, sceglie un nome adattato al suo rango, o al suo merito, e quando parlasi di lui, la buona creanza vuole, che non se gliene dia alcun altro. Sarebbe un'abbominevole inciviltà chiamarlo col nome della famiglia, se pure non fosse autorizzato dalla superiorità del suo rango.

La pietà figliale essendo il principal fondamento del governo cinese, gli antichi savj della nazione si persuasero che nulla varrebbe più ad ispirare ai figliuoli rispetto, e sommessione verso i genitori viventi, quanto il veder prestare ai morti continue testimonianze della più profonda venerazione. Questa è la ragione per cui i rituali prescrivono con tanta minutezza tutte le cerimonie che riguardano i morti, e la pratica ne viene stabilita nella religio-

gion dominante, che è quella de' letterati, e de' seguaci di Confucio. Le altre sette fan professione di praticarla ugualmente, ma con un miscuglio di superstizioni, come potrà vedersi dalla seguente descrizione.

Navarette ci fa noto, che, secondo il rituale, quando un' uomo s' avvicina alla morte vien tolto dal suo letto, e coricato in terra, affinchè la sua vita finisca dove ha incominciato. Parimenti si distende in terra un fanciullo appena è nato, come si fa presso gli Ebrei, ed altre nazioni per dimostrare ch' egli dovrà ritornare nel luogo d'onde è venuto. Quando un infermo è spirato, se gli mette in bocca un bastoncello che le impedisca di chiudersi. Indi una persona della famiglia ascende sul colmo della casa cogli abiti del morto, gli distende all'aria chiamando per nome l'anima sua, e scongiurandola a ritornare, poi ritorna al cadavere, e lo ricuopre co' suoi abiti. Tre giorni si lascia il defonto in questo stato per attendere se desse qualche segno di vita, prima di rinchiuderlo nel sepolcro.

Si pensa poi subito a far una canna a bastone d' appoggio che appellasi col nome di *chung*, affinchè l' anima abbia qualche sostegno che possa servirle per prender riposo. Questo bastone si sospende in qualche Tempio dedicato ai defonti. Si fa parimenti quella sorte di tavoletta, che i Mis-

sionarj chiamano *tavolette de' morti*, e i Cinesi *troni*, *o sedie delle anime*, perchè suppongono che le anime de'lor amici trapassati vi facciano il lor soggiorno, e che vi si nutrano col vapore de'cibi che loro offeriscono. Navarette protesta ch'egli si è assicurato di questa dottrina, colla lettura de' lor libri; e colla propria vista. In terzo luogo, si mette nella bocca del morto, un pezzo di moneta d'oro o d'argento, del riso, del formento, ed alcune altre bagattelle: questa è la ragione, per cui se gli tiene aperta. Le persone facoltose vi pongono anche delle perle. Tutte queste cerimonie sono prescritte nel rituale; e nel libro intitolato *Kay-ju*, che è opera di Confucio.

Il costume de' Cinesi, quando la malattia di qualche loro congiunto diviene pericolosa, è di chiamare i bonzi, per implorare il soccorso delle loro preghiere. Questi pubblici Ministri della religione vanno con piccioli bacini, campanelle, ed altri istromenti con cui fanno uno strepito adattatissimo ad affrettar la morte all'ammalato: essi però pretendono al contrario di procurargli un sollievo. Se la malattia si aggrava assicurano che l'anima se n'è partita, e verso sera tre o quattro d'essi corrono per la città con un gran bacino, un tamburo, e una tromba colla speranza di richiamarla. Nel traversar le strade si fermano un poco, fanno suonar gl'istrumenti, e continuano la

marcia. Navarette fu più volte testimonio di questa usanza: scorrono colla stessa idea i campi vicini, cantando, pregando, suonando i loro istrumenti; fra i boschi. Se trovano qualche grossa mosca si sforzano di prenderla, e ritornando con molto strepito e gioja all'abitazione dell'infermo assicurano che quella che recano è la di lui anima. Navarette riseppe che glie la mettono in bocca.

Era un uso assai comune fra' Tartari, che alla morte d'un uomo, una delle sue moglj s'impiccasse per accompagnarlo all'altro mondo. Nel 1668 essendo morto a Pekin un Tartaro di rango, una delle sue concubine di diciassette anni d'età, si disponeva a dargli questa prova d'amore, ma i suoi congiunti che teneramente l'amavano, presentarono una supplica all'Imperatore, in cui lo pregarono d'abollire sì odioso costume. Quel Principe ordinò che fosse sospeso, ed abbandonato come un resto dell'antica barbarie: era stabilito quest' uso ancor fra i Cinesi, ma più rari n' erano gli esempj; e dal loro filosofo non fu approvato giammai. Navarette però fu testimonio che un Vicerè di Canton sentendo avvicinarsi alla morte, pregò la concubina che amava più teneramente di risovvenirsi dell'amore che a lui dovea, e di non abbandonarlo nel viaggio, che era vicino ad intraprendere. Questa femmina ebbe il coraggio di dar-

gli la sua parola, e di mantenerla, impiccandosi da se stessa appena quegli spirò.

Duhalde assicura che di rado si lavano i morti, ma che dopo averli vestiti de' loro più ricchi abiti, e ricoperti colle insegne della lor dignità, vengono riposti nella barra che si son fatti lavorare in vita. La lor premura su quest'articolo è tal, e tanta, che se non avessero altro al mondo, che dieci doppie, le impiegherebbero a comprarsi una barra, più di vent'anni prima del bisogno: la riguardano come il più prezioso mobile della lor casa. Si son veduti de' figliuoli andar a servire, e vendersi ancora unicamente per adunar tanto danaro da comprare un cataletto al loro padre: Si fanno queste barre d'un legno assai raro, e vagliono talvolta fin cento ducati. Se ne trovano nelle botteghe d'ogni grandezza. I Mandarini per esercitare un atto di carità, distribuiscono spesso al popolo quindici o venti di cotai feretri. Un Cinese che muore senza questo mobile vien bruciato come un Tartaro. Si celebra perfino con un lieto banchetto il felice giorno, in cui uno giunge a comprarsi il feretro, che si tiene in vista per anni intieri, e si prende il piacere talvolta di coricarvisi. Lo stesso Imperatore ha la sua propria barra nel suo palagio. Le tavole di cui è composta per le persone facoltose hanno un mezzo piede di grossezza, e durano lunghissi-

ino tempo; ed essendo ben unte di bitume, e di pece al di dentro, e diligentemente invernicciate al di fuori non tramanda alcun cattivo odore. Avvene di riccamente indorate, con diversi ornamenti di scoltura. In una parola la spesa delle persone ricche per una barra giunge ad un eccesso incredibile. Non si può certamente fare ai Cinesi il rimprovero che Orazio faceva ai Romani

Sepulchri immemor struis domos.

Obliando la tomba ergi palagi.

Vi si ripone un picciolo materazzo, una coltre, e i cuscini, vi si mette parimenti una forbice per tagliarsi le unghie. Prima della conquista de' Tartari alla forbice congiungevano anche un pettine pe' capelli. Il costume vuole che si recidano le unghie ai morti tosto che hanno reso l'ultimo respiro, e di mettere le particelle recise ne' quattro angoli del feretro. E presso di loro un atto di crudeltà l'aprir un cadavere, ed estrarne il cuore e le viscere per seppellirli separatamente. Le ossa de' morti ammassate le une sopra delle altre come in Europa, è per essi una cosa mostruosa, e finchè la cassa conserva la sua forma, si guardano scrupolosamente di collocarla in una stessa fossa unitamente a quelle della medesima famiglia.

Il *Tsau*, cioè i solenni doveri che si tributano ai defonti, durano ordinariamente lo spazio di sette gior-

ni, se pure qualche buona ragione non obbligasse di ridurli a tre soli. In questo intervallo di tempo i consanguinei, e gli amici d'una famiglia dopo essere stati invitati, vanno a tributare gli omaggi che deggiono alla memoria del morto. I congiunti più prossimi non s'allontanano dalla casa. La barra si espone nel principale appartamento, sopra d'essa è distesa una stoffa nera, cui talvolta adornano delle fasce violacee, ed altri ornamenti di duolo. Si colloca davanti al feretro una tavola sulla quale è la statua del morto: in mezzo alla camera si mette un piatto di tavola, che i Bonzi stritolano in pezzi dopo alcune cerimonie, assicurando che hanno aperte al defonto le porte del cielo. Allora incominciano le lamentazioni, e si chiude la cassa con infinite nuove cerimonie.

Quelli che vanno a far i complimenti di condoglianza salutano il morto prostrandosi e battendo più volte la fronte per terra in faccia al tavolino, sul quale poi ripongono fiaccole di cera, e profumi, che l'uso gli obbliga a portare. Gli amici più particolari accompagnano questa formalità con lagrime e con sospiri. Mentre adempiono tai doveri, il primogenito seguito da' fratelli esce fuor d'una tenda che sta a lato del feretro carponi per terra, e versando un largo pianto in un lugubre silenzio, riscuote i medesimi complimenti e colle stesse cerimonie, che si son fatte da-

vanti alla bara, mentre le donne che stanno nascoste dietro la tenda, mandan fuori di tratto in tratto lamentevoli grida.

Quando tutti questi doveri sono adempiuti ognuno si leva, e qualche rimoto congiunto del morto, o qualche amico in abito di lutto, che ha accolto gli assistenti al loro arrivo, continua a fare gli onori della casa, e gli conduce in un altro appartamento, ove l'usanza vuole che si presentino loro de' frutti secchi, del thè, ed altri rinfreschi, quelli che dimorano in poca distanza dalla città vanno in persona ad adempiere tutte queste convenienze; quelli poi che vengono ritenuti o dalla lontananza, o da qualche indisposizione mandano un servo co' lor donativi, e un viglietto di visita in cui sono esposte le loro scuse. Il costume vuole ancora che i figlj del morto, o almeno il primogenito renda visita, per visita, basta però che si presenti alla porta, o che mandi un viglietto per mezzo d'un servo.

Quando il giorno della sepoltura è stabilito se ne dà avviso ai parenti, e gli amici della famiglia, i quali non devono mancare di portarsi all'assemblea. La pompa funebre incomincia con figure di cartone che rappresentano schiavi, tigri, leoni, cavalli, ec. portate a braccia d'uomini. Succedono altri camminando a due a due, alcuni con banderuole, stendardi, e cassettine piene di profumi;

ed alcuni con istromenti da musica, co' quali fanno delle suonate lugubri. In alcune provincie in mezzo al funerale si porta in alto il ritratto del morto col suo nome, e i suoi titoli scritti a gran caratteri. Questo è seguito dal feretro sotto un baldacchino di seta violacéa in forma di cupola con de' fiocchi di seta bianca, e ricchi ricami agli angoli. La macchina che sostiene la barra è portata da un gran numero d'uomini che giungono talvolta ad esser sessantaquattro. Il primogenito alla testa de' suoi fratelli lo siegue a piedi ricoperto d'un sacco di canape, e appoggiato ad un bastone colla persona incurvata, come se fosse vicino a soccombere pel dolore: vengono appresso i parenti e gli amici tutti vestiti a duolo; e un gran numero di portantine coperte di bianca stoffa, nelle quali sono le moglj, e le figlie del defonto che fendono l'aria con alte grida.

Le tombe sono fuori delle città, e per lo più sopra qualche eminenza: vi si piantano comunemente de' pini o cipressi, che gli circondano colla lor ombra. In qualche distanza da ogni città; avvi e villaggi, e abituri, e casolari dispersi, che sono quasi sempre congiunti a piccioli boschetti, e a molte collinette coperte d'alberi e cinti di mura, che altro non sono che cimiterj, la cui prospettiva non è disaggradevole.

Non sono simili i sepolcri in ogni provincia

dell'Impero: sono però per lo più fatti a ferro di cavallo: sono ben fabbricati, e decentemente imbiancati co'nomi di ciascuna famiglia impressi sulla principal pietra. I poveri si contentano di cuoprir la cassa di sola terra all'altezza di sei o sette piedi in forma di piramide: altri la cuoprono di mattoni; ma i sepolcri de' Mandarini, ed altri Grandi sono comunemente magnifici. Si fabbrica una volta sotto la quale si colloca la cassa situata sopra un mucchio di terra in forma di berretta alto circa dodici piedi, e di otto o dieci di diametro, che si ricuopre di calcina, perchè l'acqua non vi penetri, e si cinge d'alberi di molte sorti. Vicino s'innalza una lunga tavola di marmo bianco, su cui è situata una cassettina, due vasi; e due candellieri tutti di marmo. Ai due lati si dispongono in più file molte figure d'uffiziali, d'eunuchi, di soldati, di lioni, di cavalli da sella, di cammelli, di testuggini, ed altri animali in diverse attitudini esprimenti dolore, e venerazione. Gli scultori cinesi si distinguono, come suol dirsi, nell'espressione de'sentimenti. Pochi passi lontano dalla tomba vi sono delle mense in diverse sale fabbricate a posta per la cerimonia della sepoltura, ove i servi preparano un banchetto; mentre la comitiva si occupa nella funebre funzione. Le sepolture de' signori hanno molti appartamenti; dove i congiunti e gli amici passano uno o due mesi dopo

aver sepolto il cadavere per rinnovar ogni giorno i lor gemiti col figlio del morto.

Arrivando nel luogo della sepoltura fanno un sacrificio allo spirito che vi presiede per implorar la sua protezione in favore del suo nuovo ospite. Dopo i funerali si offre per molti mesi davanti all'immagine del morto, e alla sua tavoletta carne, riso, legumi, frutta, zuppe, ed altre vivande coll'opinione che l'anima se ne pasca: questa cerimonia rinnovasi un dato numero di volte ogni mese, ed ogni giorno.

Vengono alcune volte assai di lontano per esaminare i cadaveri de' lor congiunti ed amici: osservano particolarmente il colore delle ossa per discerner se la lor morte è naturale o violenta. La legge però vuole che v' abbia presente un Mandarino all'apertura della cassa, e i magistrati hanno degli ufficiali, che sono incaricati di questa ispezione: talvolta l' avidità è il movente principale che fa aprir i sepolcri per torne i giojelli, e gli abiti che vi sono rinchiusi: è questo per altro un delitto che viene severamente punito.

Il tempo ordinario in cui dee durare il lutto per un padre è di tre anni; ma questo spazio si riduce ordinariamente a ventisette mesi, nel qual tempo non può esercitarsi alcun pubblico ufficio: il Mandarino è obbligato ad abbandonare il suo

BOSCO SACRO
dove i Cinesi fanno i festini ai Morti.

Google

governo, il ministro di stato a rinunziare all' amministrazione degli affari per vivere nel ritiro, e darsi in preda al dolore intieramente. Quando però vi sieno delle buone ragioni può l' Imperatore accordarne la dispensa; ma ne sono assai rari gli esempi. Si pretende che l' uso di tre anni di lutto sia fondato sulla riconoscenza che dee un figliuolo al padre e alla madre pe' primi tre anni di sua vita, ne' quali ha continuamente bisogno di loro assistenza. Il lutto per altri congiunti è di maggiore o minor durata secondo il grado di consanguinità, e queste pratiche si osservano sì scrupolosamente, che i loro annali hanno immortalato la pietà di *Van-Kong* Re di *Tsin*, che essendo stato discacciato dagli Stati di *Hyen-Kong* suo padre per la violenza e gli artificj di sua suocera, prese il partito di viaggiare in diverse regioni per sollevare la sua inquietudine, e difendersi dalle insidie che si tendevano alla sua vita. Avendo poi intesa la morte di suo padre, ricusò nel tempo del lutto di prender le armi per mettersi in possesso del trono quantunque fosse invitato e stimolato dalla maggior parte de' suoi sudditi.

Il colore del lutto è il bianco tanto pe' Principi e pe' Signori, quanto pe' più vili artigiani. Nell' intiero lutto la berretta, il sotto abito, la veste, le calze, e gli stivali deggiono esser bianche. Nel primo mese però dopo la morte del padre o

della madre, l' abito de' figliuoli è un sacco di canape d' un rosso carico, che non differisce nella qualità dai sacchi di merbanzia: il lor cingolo è una lenta corda: la berretta, la cui figura è ben stravagante, è di tela di canape: questa trascuratezza, e questo portamento di inalinconia sono considerati come dimostrazioni d' un profondo dolore.

E' permesso di tener quanto tempo si vuole i cadaveri in casa senza che i Magistrati abbiano la facoltà d' obbligare a fargli seppellire: e perciò son capaci per far conoscere il rispetto e la tenerezza che hanno pel loro genitore di ritenere in casa il suo cadavere i tre e i quattro anni. La lor sedia in tutto questo spazio di tempo è uno scabello coperto di saja bianca, e il lor letto una stuoja di canne vicino alla cassa: si astengono dal ber vino, e da alcuni cibi, e si ritengono d' assistere alle feste, nè compariscono nelle pubbliche assemblee, e se vengono obbligati ad uscir di città, ciò che non accade quasi mai se non dopo un dato tempo, la lor portantina è coperta di bianco: alla fine conviene che il cadavere sia sepolto. Un figlio che trascurasse di sotterrare il padre nella tomba de' suoi antenati perderebbe affatto la sua riputazione, specialmente fra' suoi congiunti, che ricuserebbero dopo la sua morte di collocare il suo nome nella sala destinata agli onori fune-

bri della famiglia. Le persone facoltose, o di rango che muojono lontano dalla loro provincia, esigono, che il loro cadavere sia trasportato al luogo della lor nascita: ma senza una licenza espressa dell' Imperatore, non può passar per mezzo alle città, ma soltanto fuori delle mura.

Oltre ai doveri del lutto e de' funerali l' uso obbliga le famiglie ad altre due cerimonie che riguardano i lor antenati. La prima si eseguisce nel *Tse-tang*, sala che ogni famiglia fabbrica a quest' oggetto. Tutte le persone che hanno relazione di parentela vi si uniscono nella primavera, e qualche volta nell' autunno; il lor numero si è talora veduto ascendere fino ai sette, agli otto mila; e in tal circostanza le distinzioni del rango non vengono osservate. Mandarini, artisti, persone da lavoro, tutt' i membri d' una famiglia si uniscono, e si riconoscono per parenti. La sola età ottiene la preferenza, e però il più vecchio, che talvolta è il più povero, occupa il primo luogo.

Evvi nella sala una lunga tavola situata vicino al muro ed in alto, alla quale si ascende per alcuni gradini. Ivi sono esposte le statue degli antenati più distinti, o se non altro i lor nomi; Quelli degli uomini, delle donne, e de' fanciulli della medesima famiglia si veggono sopra tavole, o piccioli scanni, posti in ordine sopra i due lati

de' medesimi colla loro età, rango, impiego, e il giorno della lor morte.

I più ricchi della famiglia preparano un banchetto. S' imbandiscono sopra molte mense vivande d' ogni genere, riso, frutta, profumi, vino, e fiaccole di cera. Le cerimonie che vi si osservano sono presso a poco le stesse, che si praticano da' figliuoli verso il padre, quando essendo egli vivo gli van davanti.

La seconda cerimonia si eseguisce almeno una volta l' anno alla tomba medesima de' maggiori, che ordinariamente essendo situata nelle montagne tutt' i discendenti d' una stessa famiglia uomini, donne e fanciulli vi si radunano. Se ciò accade nel mese d' aprile incominciano dal ripulire i sepolcri sbarbicando tutte l' erbe, e i cespugli che vi possono essere germogliati. Esprimono allora la lor venerazione, gratitudine, e dolore colle stesse formalità del giorno della morte: indi ripongono su' sepolcri e vino, e cibi: dopo le quali cose non pensano più ad altro che a trattar bene se medesimi.

Osserva Duhalde intorno ai Cinesi che malgrado l' opinione che gli fa credere più attaccati alla vita della maggior parte delle altre nazioni, si veggono tuttavia molto tranquilli nelle più pericolose malattie, e desiderano ancora che non si tenga loro celato l' imminente pericolo di morte.

Avvene molti ancora sì dell' uno che dell' altro sesso, che prendono volontariamente il partito di morire in un trasporto di collera, o per un impeto di gelosìa, di disperazione, di grandezza d' animo ec. Questa disposizione al succidio assai connaturale ad una nazione flemmatica e riflessiva, e ancor fomentata dalla moltiplicità e dal ritorno frequente delle cerimonie funebri, che assuefanno all' idea della morte, e al distacco della vita.

Sebbene le leggi cinesi abbiano bandito ogni pompa e lusso nel corso della vita privata, è nientedimeno non solamente permesso, ma si esige ancora nelle pubbliche occasioni, come di viaggi, feste, ed udienze che si ottengono dall' Imperatore. Difficile impresa sarebbe il descrivere il portamento di grandezza in cui compariscono nelle processioni, ed altre circostanze di strepito i *Quans*, cioè gli ufficiali civili e militari, che noi abbiamo sempre chiamati Mandarini ad esempio dei Portoghesi. Quando un *Chi-fu* ch'è un magistrato civile ed un Mandarino soltanto del quint'ordine esce di casa, gli ufficiali del suo tribunale camminano in ordinanza d'ambi i lati della strada. Altri gli portan dinanzi un ombrella di seta, altri battono di tratto in tratto sopra alcuni bacini di metallo, avvertendo il popolo ad alta voce di rendere i dovuti omaggi al loro padrone, altri recano grandi fruste, ed altri sostengono grossi bastoni bian-

chi, o catene di ferro. La vista di tutti questi istrumenti fanno tremar tutti gli abitanti d'una città. Appena il *Chi-fu* comparisce tutti i passaggeri si danno premura di dimostrargli la lor venerazione non già salutandolo, perciocchè non avvi sorte di saluto, che non passasse per una colpevole familiarità, ma coll' uscir fuori di strada, fermarsi in piedi, colle gambe strette, e le braccia pendenti, e in questa positura si stanno immobili finchè il Mandarino sia passato.

Quando il Tsong-tu, o il Vicerè si fa vedere per città, è sempre accompagnato da cent' uomini almeno, che occupano talvolta tutta la strada. La marcia incomincia da due timballieri, che battono continuamente per darne avviso al popolo: sono seguiti da otto uomini che portano delle insegne, sulle quali si leggono a gran caratteri i titoli del Mandarino. Quattordici altre insegne che vengono appresso, rappresentano i simboli del suo impiego, come sarebbe il drago, la tigre, il *Fong-wang*, la testuggine alata, ed altri animali parimenti alati. Sieguono i suoi uffiziali con tavole in forma di pala che tengono elevate, e sulle quali a lettere d'oro vi sono scritte le particolari qualità del Mandarino, a questi succedono altri due uffiziali; uno porta una triplice ombrella di seta gialla, l'altro lo stuccio in cui si custodisce la stessa ombrella, due arcieri a caval-

lo

lo, che conducono le guardie: i corpi di guardia in quattro file armati di lance *scitiche*, e ornate di fiocchi di seta: due altre file d'uomini armati, alcuni de'quali sostengono gran mazze, o con lunghi manichi, o in forma di mani, o di ferro in forma di serpenti; ed altri recano lance come i primi: un corpo di soldati con acute alabarde, con archi e frecce: due portantine con una bellissima cassetta, che contiene i sigilli del Mandarino: due timballieri per dar avviso di sua venuta: due ufficiali con penne d'oca sulla berretta, armati di canna per contenere il popolo, due mazzieri con mazze indorate in forma di draghi, un gran numero d'uffiziali di giustizia, de'quali altri portano delle fruste, altri delle pertiche per dar le bastonate: altri catene, e scimitarre ornate con fasce di seta, finalmente due alfieri, e il capitan generale del corteggio. Il Vicerè viene in fine in una gran portantina indorata portata da otto uomini, circondata da pagi, e camerieri a piedi. Ha vicino a se un ufficiale che porta un gran parasole della figura d'un ventaglio. Molte guardie che lo seguono vanno armate alcune di mazze poliedre, e altre di sciable di lunga impugnatura, indi vengono molte insegne con un gran numero di servi a cavallo, ognuno de'quali porta qualche cosa per uso del Mandarino, come sarebbe una seconda berretta in uno stuccio

per precauzione in caso di cangiamento di tempo. Se dee uscir di notte si recano grandi e vaghe lanterne, sulle quali leggonsi i suoi titoli, e qualità per ispirar a tutti gli spettatori i sentimenti di rispetto che gli sono dovuti, o per far fermare i passaggeri, o levare in piedi quelli che stan seduti.

Il *Quan* militare non ostenta minor grandezza in tutte le sue marcie, che si fanno comunemente a cavallo. Gli arnesi nella Cina sono d'una straordinaria magnificenza: i morsi e le staffe sono d'oro o d'argento, la sella e molto ricca, e le redini di grosso raso fiorato larghe due dita. Dall'alto dello stomaco gli pendono due gran trecce di pelo rosso, come quelle che porta sulla berretta attaccate ad anelli indorati, o inargentati.

Il corteggio è composto d'un gran numero di uomini a cavallo altri de'quali lo precedono, altri lo seguono non contando i servi, che sono vestiti di raso nero o tela dipinta, secondo la qualità del padrone.

Nè soltanto i Principi e i personaggi d'alto rango compariscono in pubblico con questa maestà. Un uomo di mediocre qualità non va per istrada se non se a cavallo con seguito di molti servitori a piedi. Le Dame tartare fanno uso de' calessi a due ruote, ma non usano punto le carrozze. In Europa si viaggia con poche provvigioni,

senza preparativi, senza strepito; ma il costume de' Mandarini nella Cina è di non allontanarsi giammai dal luogo dalla lor residenza senza grand' apparato. Se viaggiano per acqua la lor barca è sempre magnifica, e fa vela alla testa di moltissime altre, nelle quali è la gente del suo seguito. Se vanno per terra, oltre i servi che gli precedono, e sieguono con degli spiedi e stendardi; hanno per la propria persona una lettiga portata da muli, o da otto uomini, e molti cavalli da maneggio per far alternativamente uso di tali comodi secondo il loro gusto, e la disposizione del tempo.

Ostentano parimenti i Cinesi gran pompa nelle lor pubbliche allegrìe, e specialmente in due feste, che si celebrano con una spesa straordinaria. La prima è quella del principio dell'anno, e l'altra quella delle lanterne. Pel principio dell'anno essi intendono il fine del duodecimo mese, e il ventesimo giorno della prima luna dell'anno seguente: il qual tempo contiene precisamente quello delle loro vacanze: cessano allora tutti gli affari; si mandano reciprocamente i donativi, tutte le poste si fermano, e i tribunali si chiudono in tutta l'estensione dell' impero. Questa festa porta il nome di *clausura de' sigilli*, perchè i piccioli baulletti ne' quali si conservano i sigilli de' tribunali vengono allora rinchiusi con molta cerimonia. Queste vacanze durano un mese intiero, e

sono un tempo di gioja e d'allegria, specialmente gli ultimi giorni dell'anno scorso che si celebrano assai solennemente. I Mandarini inferiori vanno a prestare i loro omaggi ai superiori, i figlj ai lor padri, i servi ai lor padroni ec. ciò che in lingua cinese si chiama prendere il congedo dell'anno. La sera tutta la famiglia si raguna, e si gode un gran banchetto.

Si osserva, che in alcune parti le persone d'una stessa famiglia non riceverebbero fra loro a qualunque costo un estraneo per quanto fossero altronde stretti i vincoli che avessero seco lui, per timore che al primo istante in cui comparisce la nuova luna egli non involasse tutti i buoni influssi, e le felicità, che la luna fosse per apportare alla casa, e non le recasse seco alla sua. Tutti in quel giorno se ne stanno rinchiusi, ne passano le ore in tripudio con altri che colla propria famiglia. Il dì vegnente però, e i successivi scoppia dirò così un giubbilo straordinario. Si chiudono le botteghe in tutta la città, e non si pensa che al piacere. Ognuno si riveste de' migliori suoi abiti, e visita i parenti, gli amici, e i protettori. Si rappresentano commedie, si danno reciproci trattamenti, e si augurano a vicenda ogni sorte di felicità.

La festa delle lanterne cade nel quindicesimo giorno della prima luna. Tutta la Cina è illumi-

nata in quel giorno: sembra che vada a fuoco. Le allegrìe cominciano la sera del decimoterzo, e durano fino a quella del decimosesto, o decimosettimo giorno. Tutti gli abitatori dell' Impero ricchi e poveri, nelle campagne, e nelle città, sulle coste della marina, e su' fiumi accendono lanterne dipinte con differenti colori, e le sospendono nelle lor corti, ai balconi, e dentro gli appartamenti. Le persone facoltose impiegano più di due cento franchi in lanterne, i gran Mandarini, i Vicerè, e lo stesso Imperatore vi consumano le tre le quattro mila lire. La sera si aprono tutte le porte, e il popolo ha la libertà d' entrare ne' tribunali de' Mandarini, che sono ornati splendidamente.

Queste lanterne sono assai grandi, ed avvene a sei facce. Il legno è inverniciato, e rilevato con dorature: le facce, ovvero i quadrati sono d' una bella stoffa di seta trasparente sulla quale son dipinti fiori, alberi, figure d' uomini, che essendo disposti con molto artificio fanno una bellissima comparsa, e ricevono un gran risalto dal gran numero di lampade e di candele, dalle quali sono le lanterne internamente illuminate: altre sono rotonde fatte di un corno di color azzurro e trasparente, che è molto gradevole a vedere. La sommità è adorna di qualche scultura, e da ogni angolo pendono banderuole di seta di diversi colori.

Niuna cosa però dà maggior vivacità alla festa quanto i fuochi artificiali che si eseguiscono in tutte le parti della città. Si pretende che i Cinesi abbiano grand' eccellenza in quest' arte. Il racconto per altro del fuoco d' artificio che l' Imperator Kang-hi diede per trattenimento della sua corte, e di cui i missionarj del palagio furono testimonj, non ci offre a dir vero l' idea d'un talento in questo genere superiore a quello degli artefici europei.

S' incominciò dal dar fuoco a sei cilindri piantati in terra, d' onde si sollevarono delle fiamme che ricadero da un' altezza di circa dodici piedi in una pioggia d' oro o sia di fuoco. Questo preludio fu seguito da una specie di carro da bomba sostenuto da due pali, d'onde uscì un' altra pioggia di fuoco, che accese molte lanterne sulle quali leggevansi diverse sentenze a gran caratteri color di solfo ardente, e una mezza dozzina di candellieri con varj rami, o branche in forma di pilastri. Quest' abbondanza di lumi cangiò in un istante la notte in un luminoso giorno. Finalmente l' Imperatore stesso diede fuoco di propria mano al corpo della macchina, che tutta ad un colpo si ricuoprì di fiamme per lo spazio di ottanta piedi di lunghezza, e quaranta o cinquanta di larghezza. La fiamma essendosi comunicata a molti pilastri, e a diverse figure di carte ch' erano

distribuite per ogni parte; si vide sollevarsi all' aria un infinito numero di razzi, e accendersi molte lanterne, e candelabri in tutta quell' estensione. Questo spettacolo durò quasi mezz' ora. Di tratto in tratto vedeansi uscire in molti luoghi fiamme azzurre, che rappresentavano grappoli d' uva pendenti da un gabinetto coperto di viti. Queste figure a chiaro scuro congiunte ai lumi, che brillavano, come tante stelle formarono uno spettacolo gradevolissimo. I fuochi artificiali di Torè sono molto più imponenti, e meglio intesi.

In queste feste osservasi una cerimonia molto notabile. In ogni lato delle case i capi di famiglia scrivono a gran lettere sopra un foglio di carta rossa, o sopra una tavoletta invernicciata le seguenti parole. *Tsen-ti*, *san-hyay*, *van-lin*, *chin-tsay*: che vogliono dire. *Al vero Regolatore del cielo, della terra, de' tre termini, e delle dieci mila intelligenze*. Questa carta è rinchiusa in una cornice di legno, o di cartone. Alla corte si mette sopra una mensa, sulla quale si ripone biada, pane, vivande, o altre offerte di tal natura. Indi prostrandosi in terra si offeriscono alcuni piccioli bastoncelli di profumi.

La comune opinione intorno all' origine di questa festa, è che fosse stabilita poco tempo dopo la fondazione dell' Impero da un Mandarino, che avendo smarrito sua figlia sulla sponda d' un fiu-

me si mise a cercarla ma inutilmente con fiaccole, e con lanterne accompagnato da una gran folla di popolo, di cui s' era guadagnato l' amore colla virtù. I Letterati però ripetono d' altronde l' origine della festa delle lanterne. Essi pretendono che l' Imperator *Kye* ultimo monarca della famiglia di *Hya* lamentandosi, e mal soffrendo la divisione de' giorni e delle notti, che rende una parte della vita inutile al piacere facesse fabbricare un palagio senza fenestre, ove radunò un certo numero di persone dell' uno e dell'altro sesso, che stavano sempre nude, e per discacciarne le tenebre vi faceva ardere continuamente gran numero di fiaccole, e di lanterne, che dieder origine a questa festa.

I Cinesi vogliono che il numero nove sia il più perfetto di tutt' i numeri, e che abbia la virtù di conferire onori, ricchezze, e lunga vita: colla speranza d' ottenere queste tre sorti di beni nel nono giorno della luna si radunano nelle città ascendendo sulle torri, e i terrazzi, ove se la passano in allegrìa co' congiunti e gli amici. Gli abitanti della campagna per luoghi di unione prendono le montagne, ed altri luoghi elevati.

La magnificenza de' Cinesi si fa vedere ancora ne' loro pubblici edificj come nelle fortificazioni delle città, de' forti, e de' castelli, ne' tempj, nelle sale de' loro antenati, nelle torri, negli ar-

chi trionfali, ne' ponti, nelle strade, ne' canali, e in altri monumenti.

Si contano circa tre mila torri lungo la gran muraglia. Il terzo degli abitatori dell' Impero fu impiegato a fabbricarla. Siccome comincia dal mare così si dovette principiare dal gittare i fondamenti da quella parte col colare a fondo molti vascelli carichi di ferro, e di grosse pietre. Fu innalzata con un arte meravigliosa: fu proibito ai lavoratori di lasciar la più picciola apertura fra una pietra e l' altra, e da ciò procede che questa sì famosa opera si conserva tutt' ora intiera come il primo giorno che fu fabbricata.

Il più famoso edificio è quello di Nankin, che si nomina la *Gran Torre* o la *Torre di Porcellana* nel tempio di *Pau-ghen-tse*. E' questa di una figura di otto lati di circa quaranta piedi di diametro, di modo che la larghezza d'ogni lato è di quindici piedi: è circondata da un muro della medesima figura staccato dall' edificio per lo spazio di due pertiche, e mezza. Il primo tetto ch'è di tegole invernicciate par che esca fuori del corpo della torre, e forma al disotto un bellissimo loggiato. I piani sono nove, e ciascuno è ornato di cornice tre piedi sopra le fenestre, ed ha un tetto simile a quello della loggia, se non che non può sporgere tanto in fuori per non aver muro che lo sostenga. Il muro a pian terreno non è niente

men grosso di dodici piedi, ed è alto otto piedi e mezzo: ed è tutto coperto di porcellana. La pioggia e la polvere ne hanno un poco alterato il colore; ma si distingue ancora ch' è porcellana benchè di rozza qualità: se fossero mattoni non si sarebbero si ben conservati per trecent' anni.

La scala interna è picciola, poco comoda, ed eccessivamente alta. I piani sono separati l'uno dall'altro da grossi travi incrocicchiati per sostenere il pavimento, e formano un soffitto ornato d'una gran varietà di pitture, se pure le pitture cinesi, come osserva il P. Le Comte sono capaci d'ornare un appartamento. I muri de' piani superiori sono pieni di picciole nicchie con dentrovi figure a basso rilievo. I piani son tutti della medesima altezza, tranne il primo che supera tutti gli altri. Avendo contato il P. Le Comte cento novanta gradini alto ciascuno circa dieci pollici, la sua totale altezza dee essere di cento cinquantotto piedi. Se a ciò si aggiunga l' altezza del verone, quella del nono piano che non ha gradini, e quella del tetto, si può dare a questa torre l' altezza di dugento piedi incominciando dal pian terreno.

La sommità di tutto l' edificio è una delle sue più belle parti. Consiste questa in un ben grosso albero che staccandosi dal pavimento dell' ottavo piano s' innalza sopra il tetto più di trenta piedi.

E' circondato alla stessa altezza d' un grosso cerchio di ferro che gli gira intorno a spire distanti parecchj piedi di modo che da lontano sembra una specie di cono forato d' una straordinaria grandezza, e termina con una gran palla indorata. Questa fabbrica che i Cinesi chiamano la torre di porcellana, è il più solido e magnifico edificio di tutto l' Oriente.

La Cina è piena di que'tempj ai quali gli Europei hanno dato il nome di pagodi; e che son dedicati a qualche favolosa divinità. I più celebri sono fabbricati sopra sterili montagne, ma i canali che si sono aperti con immense spese per condurre le acque delle alture nelle conserve, i giardini, i boschetti, le grotte, che si sono scavate nello scoglio per riparar l' eccesso del caldo, rendono quelle solitudini sommamente deliziose. L' edificio consiste per metà in portici lastricati di pietre grandi e levigate, e per metà in sale, e baluardi, che sono agli angoli delle corti, e che comunicano l'uno coll'altro per mezzo di lunghe loggie ornate di statue di pietra, e talvolta di marmo.

Gli archi trionfali sono molto mediocri, ma a certa distanza formano uno spettacolo che ha qualche cosa di nóbile, e di grazioso nelle strade, nelle quali son situati. Si contano più di mille e cento di tai monumenti innalzati in onore di prin-

cipi, d'uomini, e donne illustri, e di personaggi celebri per dottrina, e per virtù. Non avvi città che non abbia i suoi.

Fra i pubblici edificj si possono contare le sale fabbricate in onore degli antenati, le biblioteche, e i palagi de' Principi e Mandarini. Le biblioteche in numero di dugento settantadue sono innalzate con gran dispendio, e non mancano nè di libri, nè di ornamenti.

La maggior parte però de' palagi, e per fino le abitazioni dei *Quans*, e de' Mandarini, benchè fabbricati a spese dell' Imperatore non superano molto in magnificenza le case de' semplici privati. L' Impero cinese ha leggi concernenti le spese, che restringono ugualmente il lusso de' Grandi, e de' piccioli. Nel tempo, in cui il P. Le Comte soggiornò a Pekin uno de' principali Mandarini, ch' egli prese per un Principe, essendosi fatto fabbricare una casa alquanto più bella delle altre, fu accusato all' Imperatore, e il timor del pericolo che il minacciava lo fece risolvere di demolirla prima che l' affare fosse giudicato. La maggior parte delle case sono d' una somma semplicità, e si studia soltanto a renderle comode. Quelle dei facoltosi sono ornate con lavori a vernice, con indorature, e sculture.

Il modo di fabbricarle è d' incominciare dall' innalzare un dato numero di pilastri su i quali s' ap-

Digitized by Google

poggia il tetto: ed essendo tutte le fabbriche di legno, raro è che i fondamenti abbiano più di due piedi di profondità. Le mura sono ordinariamente di mattoni, o di creta, benchè in molti paesi si facciano anche di legno. Queste case si riducono generalmente ad un pian terreno ad eccessione di quelle de' mercanti, che hanno un secondo piano chiamato *Lew*, che serve loro di magazzino.

La bellezza d'una casa consiste nella grossezza de' travi, e de' pilastri, nell'eccellente qualità del legname, e ne' lavori di scultura che formano l'ornamento delle porte. Non avvi altra scala fuorchè i gradini dell'ingresso, perciocchè qualunque casa è poco elevata dal livello del terreno, ma lungo la facciata suol farsi una loggia circondata di belle pietre di taglio.

Il popolo impiega nella costruzione de' muri una specie di mattoni che non son cotti al fuoco, eccettuato per la facciata che sempre è fatta di mattoni cotti. In alcune provincie le case non sono che di creta stemperata, in altre sono di graticci di legno ricoperti di terra, o di calcina: i muri però delle persone distinte sono di mattoni pesti, le cui particelle sono per ogni parte unite col mezzo d'uno stucco, e sono capaci di ricevere ogni sorte d'ornato, e di scoltura. Ne' villaggi specialmente d'alcune provincie le case sono generalmen-

te di terra: e i tetti sono composti di canne applicate sopra travi, o assicelle.

I palagi de' Principi, e de' maggiori Mandarini, come pur quelli delle persone facoltose, sono sorprendenti per la loro estensione; e la moltitudine delle lor corti, e de' lor appartamenti compensa la mancanza della magnificenza, e della bellezza. Sono composti da quattro o cinque corti separate da altrettanti edificj. Le ale non contengono che gli ufficj, e le abitazioni pe' servitori. Ogni facciata ha tre porte: quella di mezzo ch'è anche la più grande, ha dall'uno e dall'altro lato molte figure di leoni di marmo. Innanzi alla gran porta della prima corte, avvi una specie di piazza circondata d'una balaustrata tutta coperta di una bella vernice rossa o nera. I due lati son fiancheggiati d'una picciola torre, da cui i tamburi, ed altri istrumenti di musica, si fan sentire a diverse ore del giorno, ed in particolare quando il Mandarino esce di casa, o ascende il suo tribunale.

La prima corte è un gran rispianato, in cui quei che hanno a presentare qualche domanda, o richiedere qualche favore hanno la libertà d'entrare. Le due ale son composte da picciole fabbrichette, che servono di banco o scrittojo per gli uffiziali del tribunale. In fondo alla corte sono tre altre porte, che stan chiuse, e non s'aprono che quando il Mandarino è per ascendere il tribunale.

Quella di mezzo è riservata unicamente per le persone di distinzione. Si passa indi in un' altra corte, che per prima cosa offre una gran sala, in cui il Mandarino amministra la giustizia: la quale è seguita da due altre, che gli servono per ricever le visite.

Si trova indi una terza corte, nella quale si presenta una sala molto più bella di quella delle pubbliche udienze. Questo è il luogo in cui sono introdotti gli amici del Mandarino. Gli edificj che la circondano sono abitati dai familiari, e da' servi. Oltre questa sala evvi un'altra corte in cui sono gli appartamenti delle moglj, e de' figliuoli del Mandarino, e che ha una sola porta, ove non ardisce penetrar chicchessia. Questa parte del palagio è propria e comoda, contiene giardini, boschetti, serbatoj d'acqua e peschiere, e tutto ciò che può piacere alla vista.

I Cinesi non hanno come gli Europei il trasporto d'ornare ed abbellire l'interno delle lor case: non si veggono in esse nè tappezzerie, nè specchj, nè indorature. Siccome i Mandarini hanno il lor palagio dall'Imperatore, e siccome spesso loro accade di vederseli torre, così non fanno mai spese staordinarie ne' mobili: e dall'altra parte non ricevendosi le visite che nella gran sala situata nella parte anteriore della casa: non è cosa sorprendente che gl'interni appartamenti ven-

gano trascurati, mentre gli ornamenti sarebbero affatto inutili, giacchè non sarebbero mai veduti degli estranei.

I letti sono d'una singolar bellezza specialmente nelle case de' Grandi: tutto ciò che v'è di legno è dipinto, indorato, e rilevato con lavori di scultura. Nelle provincie a settentrione le tende sono di raso doppio in tempo d'inverno, e l'estate di taffettà bianco a fiori, e a figure, o di bellissimo pelo, rado a sufficienza perchè vi possa passar l'aria, e a sufficienza stretto per impedire il passaggio alle zanzare, insetto assai comune nelle provincie meridionali. Il popolo impiega per difendersene delle stoffe assai sottili d'una specie di canape. I materazzi sono ben grossi, e guarniti di cotone.

Nelle provincie settentrionali, si fanno degli alcovi di mattoni di diverse grandezze, secondo il numero delle persone che compongono una famiglia: evvi una picciola stufa di carbone di terra, il cui calore si diffonde per tutta l'abitazione con una specie d'imbuto che riceve il fumo. Le stufe delle persone più distinte, son lavorate nel muro, e s'accendono dalla parte esterna: per tal modo il calore si comunica sì perfettamente al letto, e a tutte le parti della casa; che non fan di bisogno, i letti di piuma come in Europa. Quei che hanno difficoltà di dormire in un alcovo di mattoni,

toni, sospendono in alto, una specie di letto pensile composto di corde.

La mattina si leva tutto ciò che ha servito per dormire la notte, e si colloca nelle camere de' tappeti e delle stuoje, per sedervi fra 'l giorno. Siccome non avvi camini, così è questa una cosa molto comoda, per l'intiera famiglia, che s'occupa in tal modo nel suo lavoro, senza sentir niente il freddo, e senza esser obbligata a ricorrere alle pelliccie. Le persone volgari preparano i lor cibi, e fanno scaldare il vino e il thè sulla bocca della stufa. Questi alcovi e letti, nelle locande sono assai grandi, perchè possano servire a molti viaggiatori insieme.

L'attenzione del governo cinese, come quella degli antichi Romani si estende alle pubbliche strade dell'Impero, e non trascura nulla per renderle sicure, comode, e belle. Un infinito numero d'uomini, è continuamente impiegato a mantenerle uguali, e spesso ancora a lastricarle, specialmente nelle provincie meridionali, dove i cavalli e i carri, non son punto in uso. La maggior parte sono larghissime, sì ben ripiene di sabbia, che si asciugano appena a cessato la pioggia. I Cinesi hanno aperto strade fin sopra le più alte montagne, forando scogli, spianandone le cime, e riempiendo valli anche profonde. In alcune provincie le strade maestre sono tanti passeggi fian-

cheggiati da grand'alberi, e talvolta da muri alti sette o otto piedi, per impedire ai viaggiatori di passar a cavallo sulle terre, con aperture che conducono ai villaggi.

Per queste strade, si trovano di tanto in tanto, luoghi di riposo per quei che viaggiano a piedi. La maggior parte de' Mandarini, che sono richiamati dai loro impieghi, procurano di distinguersi con opere di tal natura. Si incontrano parimenti tempj e conventi di bonzi, che esibiscono fra il giorno un ricovero ai viaggiatori, ma di rado s'ottiene il permesso di passarvi la notte a riserva de' Mandarini che godono un tal privilegio. Avvi delle persone caritatevoli, che fanno distribuire nella buona stagione il thè ai poveri viaggiatori, e nell'inverno una specie d'acqua composta, in cui è tenuto in infusione il zenzero. Le locande sulle strade maestre sono assai larghe e belle, ma quanto a quelle delle interne non avvi cosa nè più miserabile, nè più incomoda.

Ad ogni posta s' incontra una casa, che ha il nome di *Rong-quan* stabilita per ricevere i Mandarini, e quelli che viaggiano per ordine dell' Imperatore.

Sulle strade maestre trovasi a giuste distanze una specie di torri con de' casotti per le sentinelle, e con stendardi che si alzano per segnale nelle occasioni di timore. Queste torri sono compo-

ste di creta stemperata: la lor figura è quadrata, ed hanno delle cannoniere oblique all' altezza di otto piedi. In alcune provincie avvi sulla sommità delle campane di ferro: ma quelle che sono sulla strada di Pekin non hanno nè casotti da sentinelle nè merli. Le leggi vogliono che in tutte le strade maestre abbianvi torri di questa specie ogni cinque *lis*, cioè ad ogni mezza lega; una grande ed una picciola alternativamente con una guardia di soldati continuamente sull' armi per osservar ciò che accade nelle vicinanze; e per prevenire ogni sorte di disordini. Viene diligentemente riparata ogni rovina, e se il numero de' soldati non basta gli abitanti son tenuti a supplire.

Oltre le strade di terra la Cina è piena di comodi pe' viaggi e trasporti per acqua. Avvi fiumi navigabili, e canali in gran numero. Lungo i fiumi vi sono agiati sensieri per chi va a piedi, e i canali hanno su i lati spiagge di pietra. Ne' paesi umidi, e paludosi si son costruiti lunghi argini per comodo de' viaggiatori, e di quelli che tirano le barche. Avvi poche provincie che non abbiano un gran fiume, o un largo canale, che lor serva di strada maestra d'acqua; e la spiaggia è spesso fortificata all' altezza di dieci o dodici piedi con belle pietre riquadrate, che in alcuni luoghi si prenderebbero per di marmo grigio, o di pietra lavagna. Ascendono qualche volta a

venti e venticinque piedi, di modo che si ha bisogno di molte macchine per estrarne l'acque, e introdurla nelle terre.

Di tratto in tratto su i gran canali sorgono ponti di tre, di cinque, di sette archi. Quello di mezzo ha talora trentasei, e perfino quarantacinque piedi di larghezza e tanta altezza, che le barche vi passano sotto senza deporre i lor alberi. Gli archi laterali raro è che abbiano meno di trenta piedi di larghezza, e diminuiscono a proporzione. La sommità d'ogni arco è ben fabbricata, e i pilastri sono sì stretti che da lontano tutti gli archi sembrano sospesi in aria.

I principali canali si scaricano d'ambi i lati in un gran numero di piccioli, che suddividendosi in molti ruscelli comunicano colla maggior parte de' villaggi e de' borghi. Formano stagni, e piccioli laghi, che bagnano le vicine pianure. Oltre questi canali che sono d'un sommo comodo pe' viaggiatori, e negozianti, l'industria de' Cinesi ne ha scavati degli altri per unir le acque piovane, che servono a far crescere il riso nelle bassure.

Nulla è in questo genere paragonabile al gran canale, che porta il nome di *Tun-leang-ho*, che vuol dir canale pel trasporto delle mercanzie, o *Yun-ho*, che significa *Canal Reale*. Traversa questo

tutto l' Impero da settentrione a mezzogiorno. Si è incominciato a formarlo coll' unire insieme molti fiumi; e ne' luoghi ove mancano i fiumi non si è lasciato di continuarlo secondo i livelli come nelle provincie di *Pe-che-li*, di *Quang-tong*, e di *Kyang-nan*, dove i monti, gli scoglj; e le rupi non erano in tal qualità da render difficoltosa l' opera ai lavoratori; non ha meno di cento sessanta leghe in queste tre provincie.

Questo famoso canale, il cui nome sì spesso è ripetuto nelle relazioni de' viaggiatori, comincia nella città di *Tyen-tsing-wey* nel *Pe-che-li*, ch'è situata sul fiume di *Pay* o di *Pe-cho* Dopo aver traversato le provincie di Pe-che-li, e Chang-tong entra in quella di *Kiang-nan*, ove si congiunge al *Whang-ho* o sia al fiume giallo. Per due giorni si continua a navigare su questo fiume, dal quale si entra in un altro: poscia il canale rincomincia, e conduce alla città di *Whay-ngan-fu*; di là passando per molte città si porta a *Yang-cheu-fu* uno de' più famosi porti dell'Impero. Un poco più lungi entra nel gran fiume di *Yang-tse-Kyang* una giornata lontano da Nankin. La navigazione continua per questo fiume fino al lago di *Po-yang* nella provincia di *Kiang-si*. Si traversa questo lago per entrare pel fiume di *Kan-hyang*, cheosi rimonta fino a *Nan-ngan-fu*. Indi si fanno dodici leghe per terra fino a *Nan-hyang-fu* nella

provincia di *Quang-tong*, dove si ritorna a imbarcarsi sopra un fiume per arrivare a Canton.

In tal modo per mezzo di fiumi e di canali si può viaggiare assai comodamente da Pekin fino alle ultime estremità dell' Impero; che vuol dire per lo spazio di circa seicento leghe senz' altro interrompimento che d' una giornata di cammino per passare il monte *Mey-lin*, e può anche farsi di meno di lasciar la barca se si vuol prender la via per le provincie di *Quang-si*, e di *Hu-quang*; il che non è difficile nel tempo in cui l'acque abbondano, giacchè i fiumi di *Hu-quang* e di *Quang-si* si scaricano nella parte settentrionale nel *Yang-tse-kyang*: un braccio e mezzo d' acqua basta per questa navigazione; ma quando le acque si gonfiano in modo, che facciano temere, che possano sormontare le sponde, si aprono in diversi luoghi de' tagli, che non si manca di richiuder poscia accuratamente.

Questa grand'opera che passa per una delle maraviglie dell' Impero Cinese fu eseguita dall' Imperator *Chi-tsu* o *Hu-per-lye*, che era il celebre *Ko-blay Kan* nipote di *Gengiskan*, e fondatore della ventesima Dinastia de' *Yeuns*. Questo Principe avendo conquistato tutta la Cina dopo essersi reso di già padrone della Tartaria occidentale; risolvette di fissar la sua residenza a Pekin, come nel centro de' suoi vasti dominj. Non essendo pe-

rò capaci le provincie settentrionali di somministrar sufficienti provvigioni e comodi per la sussistenza delle sue numerose armate, e della sua corte, fece costruire un gran numero di vasceili e di lunghe barche per farne trasportare dalle provincie marittime. L'esperienza gli fece conoscere il pericolo d'un tal metodo. Altri de' suoi vascelli erano ingojati dalle tempeste, altri ritenuti dalle calme: onde in fine per rimediare a questi due inconvenienti prese il partito di far cavare un canale: impresa meravigliosa, in cui il dispendio fu corrispondente alla difficoltà dell' opera, e all' innumerabile moltitudine degli operaj.

Il Padre Le Comte osserva che in alcuni luoghi, dove la disposizion del terreno non ha permesso di formare una comunicazione fra due canali, non si lascia per questo di far passar le barche dall' uno all' altro: benchè l' altezza che si ha a sormontare sia più di quindici piedi. All' estremità del canale superiore si è costruita di pietra di taglio una salita, cui dall' altra parte corrisponde la discesa: allorchè la barca giunge nel canale inferiore nel luogo che tocca la detta salita vien sollevata fin sulla cima per mezzo d'argani, d' onde il suo proprio peso la porta per l' altra parte nel canale superiore. Nello stesso modo si fa discendere dal canal superiore nell' inferiore. Il medesimo P. Le Comte a stento sa

comprendere, come le barche cinesi, che sono ordinariamente assai lunghe e cariche di grandissimi pesi, non si spezzino in mezzo quando si trovano come sospese in aria sull' angolo acuto delle due salite: e pure non ha mai sentito che sia per quella via accaduta la minima disgrazia, e l'unica precauzione che usano i negozianti quando non vogliono uscir di barca è di farsi legare con una corda per evitar che lo scuotimento gli trasporti dall'uno all' altro estremo. Queste specie di chiuse non trovansi mai nel gran canale, perchè le barche imperiali, che non sono men grandi delle nostre fregate, non potrebbero essere sollevate a forza di braccia senza pericolo d' incorrere qualche disavventura. Se ne trova una di tai chiuse nel canale ch' è fra *Chau-king-fu*, e *Ning-po-fu*. Le barche che si usano in quel canale son fatte in forma di gondole, e il lor fondo è d'un legno assai duro, e grosso per sostenere tutto il peso del bastimento.

Lungo i canali trovasi per tutto ad ogni lega un *Tang*, o sia un corpo di guardia di dieci o cinque soldati, che mantengono fra di loro per mezzo d'alcuni segni una continua corrispondenza. La notte sparano un pezzetto d' artiglierìa, e nel giorno si servono di una fumata di foglie e rami di pino, che bruciano in tre picciole stufe in forma di piramidi aperte nella sommità.

Non sono i Cinesi meno magnifici nelle costruzioni delle spiagge e de' ponti, di quello che sieno ne' canali. Non può vedersi senza stupore la lunghezza delle sponde, e la grandezza delle pietre che le fiancheggiano. I ponti, come già si è osservato sono ammirabili per la loro altezza e costruzione, i quali essendo in gran numero formano una prospettiva ugualmente nobile e vaga, dove i canali sono in linea retta.

Avvene d'un solo arco a semicircolo formati di pietre centinate lunghe cinque o sei piedi l' una, e grosse cinque o sei pollici: alcune sono di più angoli. Altri ponti hanno in vece d' archi tre o quattro grandi pietre collocate giacenti a modo di tavole sopra pilastri, o speroni: queste pietre sono lunghe talvolta fino diciotto piedi. Di tai ponti se ne vede un gran numero sul gran canale. Non è cosa difficile lo spiegare il modo che tengono i Cinesi nel fabbricare questi edificj. Dopo aver terminato i fianchi degli archi prendono delle pietre di quattro o cinque piedi di lunghezza, e larghe un mezzo piede, che alternativamente collocano in piedi, e trasversalmente, osservando che la giacitura delle ultime sia esattamente orizzontale. Così la grossezza della sommità dell' arco non è che la grossezza d'una di queste pietre. E' picciola senza dubbio, ma non vi passano giammai carriaggi, nè cocchi.

Siccome ne' ponti, specialmente quando sono d' un arco solo, la larghezza di quest' arco dall' un' estremità all' altra giugne ad essere talvolta di quaranta o cinquanta piedi, ed ordinariamente sono molto più alti della spiaggia, così alle due estremità vi sono due salite divise in piccioli gradini, ciascun de' quali non è alto più di tre piedi. Avvene però di quelli pe' quali a stento passerebbero i cavalli: ma generalmente tutto il lavoro è ben composto.

I ponti che sono eretti soltanto pel comodo del passaggio, sono fabbricati per lo più come i nostri con grossi pilastri di pietra atti a rompere la rapidità della correntìa, e a sostener archi sì larghi ed elevati che vi possono facilmente passare le più grandi barche. Sono questi moltissimi in ogni parte della Cina, e l' Imperatore non guarda a spese per dare al pubblico comodi di questa natura.

Molti di questi ponti distinguonsi per la loro bellezza. Quello di *Lu-Ko-Kiau* fabbricato sul *Wen-ho*, o sia il fiume fangoso due leghe, e mezza in distanza da Pekin verso occidente era uno de' più belli che si fossero mai veduti prima che un' inondazione che accade nel mese d' agosto del 1668 ne rovinasse una gran parte. Erano due mille anni che sussisteva, secondo la testimonianza de' Cinesi, senza aver sofferto la menoma altera-

Digitized by Google

zione. Tutta la massa era di marmo bianco lavorato con molt' arte. Ai due lati avea settanta pilastri distanti un passo l' un dall' altro separati da quadrelli di bel marmo, su i quali si vedeano fiori, fogliami, figure d' augelli, e di più sorti d' animali assai delicatamente scolpite. Sull' ingresso della parte verso oriente eranvi due leoni d' una straordinaria grandezza sopra piedestalli di marmo con molti altri piccioli leoni di pietra, altri in atto d'inerpiccarsi sul dorso de' grandi, altri di discenderne, ed altri di scherzare fra le lor gambe. La parte occidentale era ornata di due elefanti lavorati con molta industria, e collocati parimenti sopra i lor piedestalli.

Ma la Cina ha pochi ponti che possano essere paragonati a quello di *Fu-cheu-fu* capitale della provincia di Fokien. Il fiume, la cui larghezza è d' un miglio e mezzo forma delle isolette dividendosi in molti rami. Tutte queste isole sono unite per mezzo di ponti, che tutt' insieme hanno otto lìs, e settanta braccia cinesi di lunghezza. Il principale ha più di cento archi fatti di pietra bianca con balaustrate da ambi i lati. Su questi archi sono innalzati di dieci in dieci piedi piccioli pilastri quadrati, le cui basi hanno della somiglianza colle barche concave: tutt' i pilastri sostengono pietra traversale, e servono di sostegno ad altre pietre poste al medesimo livello.

Digitized by Google

Il ponte di *Suen-cheu-fu* supera tutti gli altri: è questo fabbricato sulla punta d' un braccio di mare, che senza un tal soccorso si dovrebbe passar per barca con gran pericolo. E' lungo due mila cinquecento e venti piedi cinesi, e largo venti. E' sostenuto da ducento cinquantadue grosse pietre, cioè da cento ventisei per parte. Il color della pietra è grigio, e la grossezza uguale alla lunghezza. Duhalde pretende che nulla sia paragonabile a questo ponte.

Ne' luoghi, dove i Cinesi non hanno potuto fabbricar ponti di pietra: hanno inventato altre cose per supplemento. Il famoso ponte di ferro (con questo nome vien chiamato) a *Quay-chau* sulla strada di *Yun-nan* è opera d' un antico Generale cinese. Sulle due sponde del *Pan-ho* torrente che ha poca larghezza, ma molta profondità si è costruita una gran porta fra due grossi pilastri di pietra larghi sei o sette piedi, e alti diciassette o diciotto. Dai due pilastri che guardano il levante pendono quattro catene attaccate a grossi anelli che vanno a terminare ai due pilastri che restano a ponente; con i quali essendo congiunti altre picciole catene rassomigliano ad una rete. Su queste due catene sono appoggiate grosse tavole, che si è trovato il modo di unirle insieme per formar un piano continuato. Ma siccome rimane qualche distanza fra le porte, e i pilastri

perchè le catene si curvano in arco specialmente quando son cariche, così si è rimediato a questo difetto col soccorso d' un tavolato sostenuto da modiglioni, o sia mensole. Ai due lati del tavolato si sono alzati alcuni piccioli pilastri di legno sopra de' quali à appoggiato un tetto parimenti di legno, che va a terminar sopra pilastri di pietra fino alla sponda tanto dall' una quanto dall' altra parte.

Kirker parla d' un ponte nella provincia di *Chen-si*, che chiamasi *ponte volante*: è questo composto d' un sol arco appoggiato a due monti sul *Wang-ho* presso la città di *Cho-ngan*. La sua lunghezza è di seicento piedi, e l' altezza di seicento cinquanta sopra il livello del fiume.

CAPITOLO VII.

Divisione della Nazione cinese in differenti classi. Commercio, Arti, e Manifatture.

PRima di passare ai differenti ordini della Nazione cinese non sarà inutile il far dapprincipio alcune osservazioni sul numero degli abitanti di quel Grand' Impero, che alcuni missionarj fanno montare fino a trecento milioni. E' que-

sto senza dubbio un errore, cerchiamo per tanto di appoggiare al fatti il nostro giudizio.

Il tributo che nella Cina si esige dall'età dei venti fino a quella dei sessant' anni vien pagato da più di cinquanta milioni di Cinesi compresi fra le due accennate età. Nell' enumerazione che si fece al principio del regno di Kang-hi, si contano undici milioni cinquantadue mila ottocento sessantadue famiglie, e cinquantanove milioni settecento ottantotto mila trecento sessantaquattro uomini abili a portar l'armi, non compresi in questo numero i Principi, gli Uffiziali della corte i Mandarini, i soldati giubbilati, i letterati, i licenziati, i dottori, e i bonzi, nè le persone che non giungono all'età di venti anni, nè tutti quelli che passano la vita sul mare, nè quelli che hanno le loro abitazioni su i fiumi. E' difficile che presi tutti questi diversi stati, il numero che li compone non giunga ad un numero almeno uguale: e da ciò risulterebbero cento venti milioni d' abitanti, quanti non ne contiene l' Europa intiera.

Il solo numero de'Bonzi scende a più di un milione: se ne contano a Pekin due mila, che vivono nel celibato, e trecentocinquanta mila ne' Tempi; o ne' Monasteri eretti e stabiliti con patente dell' Imperatore. Non si contano meno di novantamila Letterati, che non sono vincolati col matrimonio. Vero è che le guerre civili, e la

conquista de' Tartari hanno distrutto una quantità innumerabile di abitanti; ma la pace che ha di poi goduto quell'Impero senza interruzione ha riparato tutte quelle perdite con un' abbondante moltiplicazione.

Duhalde riduce tutte le classi a due ordini principali: quello della Nobiltà, e quello della Plebe. Il primo, dic' egli, comprende i Principi del sangue, i Mandarini, e i Letterati: il secondo gli agricoltori, i mercanti, e gli artisti. Noi seguiremo questa divisione.

La nobiltà non è ereditaria nella Cina, quantunque abbianvi dignità proprie d' alcune famiglie per disposizione dell' Imperatore, che le accorda a quelli ch' egli giudica degni di quest' onore. I figli di un padre illustre, ch'è giunto ad ottenere i primi posti dell' Impero, deggiono pensare a formare la lor fortuna; e se son privi di talenti, o se la loro inclinazione gli porta all' ozio ricadono nel rango della plebe, e sono spesso costretti ad esercitare i ministerj più vili. Per altro ogni figlio succede ai beni di fortuna del genitore; ma per ereditare sue dignità, e la sua riputazione dee passare pe' medesimi gradi. Questo fa, ch'essi ripongano tutte le loro speranze nello studio, come la sola strada che può condurre agli onori. Di qualunque condizione sieno nati, sono sicuri del loro avanzamento, quando hanno buona

disposizione per la letteratura. Per tal ragione si vedono continuamente persone sollevate a considerabili fortune, come fra gli ecclesiastici d'Italia; dove la più vil nascita non impedisce punto d'aspirare alle prime dignità della Chiesa.

I titoli permanenti di distinzione non sono proprj che della famiglia regnante. Oltre il rango di Principe, che tutti i discendenti dell'Imperatore traggono dalla lor nascita, godono di cinque gradi d'onore che corrispondono ai titoli europei di Duca, Marchese, Conte, Visconte, e Barone. Quei che prendono in moglie le figlie dell'Imperatore entrano a parte di tali distinzioni come i suoi proprj figli e discendenti: si assegnano loro delle entrate proporzionate alla lor dignità: non hanno per altro potere di sorte alcuna. Avvi tuttavolta nella Cina de' Principi, che non hanno alcuna alleanza colla casa Imperiale. Tali sono i discendenti delle precedenti Dinastìe, o quelli, i cui antenati hanno acquistato questo titolo co' servigi, che hanno reso alla patria. Quando il fondatore della famiglia tartara che oggi regna fu stabilito sul trono, accordò molti titoli d'onore ai suoi fratelli, ch' erano in gran numero, e che aveano col lor valore contribuito alla conquista d'un sì grande stato. Questi son quelli, che gli Europei hanno chiamato *Regoli* o Principi del primo, del secondo, e del terzo rango. Il nuo-

nuovo Monarca stabilì allora, che tra i figli d'ogni Regolo ve ne avesse sempre uno, che succedesse a suo padre nella medesima dignità.

Il cingolo giallo è una distinzione comune a tutti i Principi del sangue di qualunque rango essi sieno. Quelli però, cui la mancanza delle ricchezze non permettono di mantener un equipaggio corrispondente alla lor nascita tengono volentieri nascosa questa cintura.

Per quanto per altro sia grande il lustro, che trar possono dalla lor nascita, e dalle lor dignità, vivono nell'Impero senza potere, e senza credito. Si accorda loro un palagio, una corte con alcuni ufficiali, ed una rendita degna del loro rango; ma non godono d'alcuna sorte d'autorità: contuttociò non lascia il popolo di trattarli con molto rispetto.

Benchè non si contino più di cinque generazioni de'Principi del sangue dopo la lor origine; pure il lor numero non ascende meno che a due mila. Si recan danno gli uni agli altri col moltiplicarsi, perchè non avendo la maggior parte beni in fondi di terra; e non potendo l'Imperatore accordar a tutti delle pensioni, molti vivono in un estrema povertà, che gli espone al dispregio. L'uso de'Tartari è di far morire tutti i Principi d'una famiglia detronizzata.

Verso la fine della dinastia di Ming si conta-

vano nella città di *Kiang-cheu*, più di tre mila famiglie del suo sangue, alcune delle quali erano ridotte a vivere dell'altrui carità. Gli assalitori che s' impadronirono di Pekin estirparono quasi intieramente una tal razza, ciò che rese alcune parti della città come deserte: quelli che si poteron sottrarre alla strage si risolsero di lasciar il cingolo giallo, e di cangiar nome per confondersi fra la plebe: erano contuttociò riconosciuti ancora per discendenti del sangue imperiale. I Missionarj della medesima città n'ebber uno per qualche tempo al loro servigio in una casa ch'era stata fabbricata per un altro di tali Principi; quel nobile servo avendo scoperto che i Tartari lo cercavano, prese la fuga e disparve.

Il costume accorda ai Principi, oltre la lor moglie legittima tre altre moglj, alle quali l'Imperatore conferisce de' titoli, e i lor nomi registransi nel Magistrato de' Principi. I lor figliuoli prendon posto dopo quei delle moglj legittime, e sono più rispettati che i figli delle concubine ordinarie. I Principi hanno ancora due sorti di servi, gli uni che sono propriamente schiavi, gli altri Tartari e Cinesi *tartarizzati*, che l'Imperator loro accorda in maggiore o minor numero, secondo la volontà che ha d' impartir loro onore. Questi sono gli ultimi che compongono l'equipaggio del Regolo, e che volgarmente chiamansi *le persone*

della sua porta. Si trovano fra essi Mandarini considerabili, Vicerè, e anche *Tsong-tu*, i quali senza essere schiavi come i primi, non sono meno sottoposti ai loro padroni, e passano al servigio de' suoi figliuoli, quando questi ereditano la dignità del padre. Se il Principe è degradato in vita, o se la dignità non è conservata ne' suoi figliuoli, questa sorte di servi passa a qualche altro Principe del sangue, che l'Imperatore solleva alla dignità di Regolo.

I doveri de' Principi de' primi cinque ordini si riducono a trovarsi presenti alle pubbliche cerimonie, e a presentarsi ogni mattina al palagio imperiale. Si ritirano poi nell'interno del lor palagio, ove tutte le loro incombenze si restringono al governo delle lor famiglie, e de' loro domestici ufficiali. Non si lascia loro nè meno la libertà di visitarsi reciprocamente, nè quella di abitare fuori di città, senza un'espressa permissione della corte. Accade però alcuna volta che vengano impiegati ne' pubblici affari, e che abbiano occasione di farsi aver in considerazione col rendere servigi d'importanza.

Si computano del rango de' nobili, 1. quelli che hanno coperto la dignità di Mandarino nelle provincie, e che poi, o siano stati congedati, ciò che accade quasi a tutti; o che sieno stati sforzati a rinunziare il loro impiego, o che si sieno volon-

tariamente ritirati colla permissione dell'Imperatore. 2. Quelli che non essendosi resi capaci d'ottenere i gradi della letteratura, non hanno lasciato di procurarsi o col favore, o co' donativi alcuni titoli d'onore che danno loro il privilegio di visitar i Mandarini, e che per conseguenza fan che riscuotano il rispetto del popolo. 3. Tutti gli studenti dall'età di quindici, o sedici anni, sino ai quaranta, i quali hanno sostenuto gli esami stabiliti dall'uso.

La più nobile famiglia della Cina, è quella del filosofo Confucio. E' in fatti la più antica del mondo, mentre si è conservata in retta linea, da più di due mille anni. Discende questa da un nipote di quel celebre uomo, che si chiama per eccellenza *Ching-jin-ti-chi-cul*, che vuol dire *nipote del grand'uomo*. In grazia di sì bell'origine, gli Imperatori hanno costantemente onorato uno de' suoi discendenti del titolo di *Kong*, che corrisponde a quello de' nostri Duchi, o de' nostri antichi Conti. Quello che oggi gode di questo titolo risiede a *Kye-feu-hyen*, nella provincia di *Chan-tong*, patria dell'illustre Confucio, che ha sempre per governatore un Mandarino della medesima famiglia.

Uno de' principali contrassegni di nobiltà fra i Cinesi, consiste ne' titoli d'onore, che l'Imperatore accorda alle persone distinte pel loro merito.

Talvolta egli estende questo favore fino alla decima generazione, misurandolo co'servigi prestati al pubblico: talvelta lo fa rimontare con lettere espresse, al padre, alla madre, all'avo; onorando ciascuno con un titolo particolare su quel principio che serve a fomentare l'emulazione, che tutte le virtù de' figliuoli deggiono essere attribuite all'esempio, e alle cure de'loro maggiori.

L'Imperator Kang-hi seguì questo metodo nel 1668 per ricompensare il Padre Ferdinando *Verbiest* gesuita fiammingo. Avendo questo Missionario compite le sue tavole delle rivoluzioni celesti, e dell'ecclissi per due mille anni, ridusse questa grand'opera a trentadue volumi di carte, colle lor spiegazioni sotto il titolo d' *astronomia perpetua dell'Imperator Kang-hi*. Ebbe l' onore di presentarla a S.M. in un'assemblea generale de' Grandi, che era stata convocata a quest'oggetto. Questo presente fu ricevuto con molta soddisfazione, e non solo fu collocato negli archivj del palagio: ma di più in ricompensa di sì gran servigio, il Padre Verbiest fu creato presidente del tribunale di matematica col titolo di *Ta-jin*, o sia di *grand' uomo*, ch'è proprio di questa dignità, e che l'Imperatore estende a tutte le persone del suo sangue. Siccome Verbiest non avea alcuno di sua famiglia nella Cina, tutti gli altri Missionarj del suo ordine passarono per suoi fratelli, e fu lor

conferito il titolo di Mandarino. La maggior parte de' Missionarj fecero incidere sulla porta delle lor case il titolo di *Ta-jin*, essendo questo l'uso universale de' Cinesi. Superbi pe' titoli ottenuti non mancano di farli incidere in molte parti della loro abitazione, ed anche sulle lanterne che si portano lor davanti la notte. L'Imperatore conferì le medesime onorificenze ai maggiori di Verbiest, con tanti diplomi quante furono le persone nominate. Pietro Verbiest suo avo, Pascasia di Wolf sua avola, Luigi Verbiest suo padre, ed Anna Van-herke sua madre, furono onorati delle prime dignità dell'Impero, mentre viveano oscuri e poveri, in un cantone d'Europa.

Si può concludere che ad eccessione de' Principi della famiglia regnante, e de' discendenti di Confucio non avvi altra nobiltà nella Cina, fuorchè quella del merito dichiarato dall' Imperatore, e contraddistinto con giuste ricompense. Tutti quelli che non hanno ottenuto alcun grado letterario passano per plebei:

I Letterati sono stati nobilitati col solo oggetto di incoraggire i sudditi ad applicarsi agli studj, e a prendere il gusto per le scienze, di cui le principali sono l'Istoria, la Giurisprudenza, e la Morale, come quelle che più d'ogni altra influiscono alla pace, e alla felicità della vita sociale. Veggonsi in ogni parte dell' Impero scuole, sale, o

MANDARINI

1. Mandarino civile . 2. Mandarino militare .
a. In abito d'Inverno . c. Tartaro .
b. In abito di State . d. Cinese .

Digitized by Google

collegi, dove si prendono, come in Europa i gradi di licenziati, di maestri delle arti, e di dottori. Dalle ultime due di queste classi si scelgono tutti i magistrati, e gli Ufficiali civili. Siccome non havvi alcun altro mezzo per ottener dignità, così tutti si applicano assiduamente agli studj colla speranza di divenir graduati e formar la propria fortuna. La gioventù incomincia i suoi studj dai cinque o sei anni. Il numero degli scolari, è sì grande, che per facilitare il modo d'istruirli si incomincia per primo rudimento dal presentar loro un centinajo di caratteri ch' esprimono le cose più comuni, come il sole, la luna, l'uomo, alcune piante, alcuni animali, una casa, gli utensili più comuni, facendo allo stesso tempo veder loro da un'altra parte la figura delle stesse cose. Queste figure si possono considerare, come il primo alfabeto de'Cinesi.

Si mette poi loro fra le mani un picciolo libretto nominato *San-tse-king*, che contiene tutto ciò che un fanciullo dee apprendere, e il metodo per insegnarlo: è un'unione di molte brevi sentenze, ciascuna delle quali non ha più di tre caratteri, e sono composte in rima per ajutar la memoria de' fanciulli: ognuno ne impara dapprincipio, cinque o sei al giorno, a forza di ripeterle mattina, e sera, e le recita due volte al suo maestro: è punito se manca più volte alla sua lezione col farlo

distendere sopra un banco dove riceve nove o dieci colpi di frusta sopra le vesti, nè si accordano ai fanciulli altre vacanze fuorchè un mese al principio dell' anno, e cinque o sei giorni nel mezzo.

Quando una volta sieno arrivati al libro *Tsc-chu*, che contiene la dottrina di Confucio, e di Mensio non è lor permesso di guardar altri libri, prima che l'abbiano appreso tutto fino all'ultima lettera. Non ne comprendono ancora il senso: ma si aspetta prima di farne loro la spiegazione che sappiano perfettamente tutti i caratteri. Intanto che imparano a legger le lettere si avvezzano anche a formarle con un pennello; mentre i Cinesi non usano penne. S'incominicia dal dar loro gran foglj di carta scritti in gran caratteri rossi, su i quali deggiono passar col pennello e cuoprirli di nero: indi si fa lor prendere un foglio di lettere nere meno grandi delle prime sulle quali distendono un foglio bianco e trasparente, sul quale formano nuove linee colla traccia di quelle di sotto: ma si servono più spesso ancora di una tavola tinta in bianco, e divisa in piccioli quadrati nella quale segnano i lor caratteri, che cancellano poi coll'acqua per risparmiare la carta. Pongono parimenti grande attenzione e fatica a formarsi, come suol dirsi, la mano, perchè nell'esame triennale pe' gradi si rigettano ordinariamente coloro che scri-

con male, se pure non dassero prove d'una particolar abilità nella lingua, o nella maniera di trattar il soggetto che lor si è proposto.

Allorchè sono avanzati nello scrivere a segno da potersi applicare al comporre, deggiono apprendere le regole del *Ven-chang*, ch'è una specie di *esercizio*, che rassomiglia a quello che si fa fare agli scolari d'Europa, prima di passare alla rettorica, ma più difficile, perchè il senso è più ristretto, e lo stile particolare. Si dà loro per soggetto una sentenza degli autori classici, ch'essi chiamano *Timu*, o *Thése*. Spesse volte non consiste che in un semplice carattere. Per assicurarsi del progresso de' fanciulli, l'uso nella maggior parte delle provincie è d'inviar quelli d'una medesima famiglia alla sala comune de' lor maggiori, ove qualche capo di casa dà a ciascun d'essi un soggetto per una composizione, e fa lor preparare un desinare. Egli giudica del merito del lavoro, e dà il premio a chi lo ha meritato. Se taluno s'assenta senza un giusto motivo, i suoi parenti deggiono pagare dodici soldi, perchè la mancanza ottenga il perdono.

Oltre a tante volontarie e domestiche diligenze, gli scolari spesso deggiono andar soggetti all' esame de' Mandarini che presiedono alle lettere, e sono obbligati a far altre composizioni sotto gli occhi d'un Mandarino inferiore dello stess' ordine

che ha il titolo di *Hyo-quan*, o governator della scuola. Questa cerimonia rinnovasi due volte l'anno nella primavera, e nell'inverno. In alcuni villaggi gli stessi Governatori si prendono il pensiero di far comporre que' che attendono alla letteratura nelle vicinanze. Gli radunano ogni mese, distribuiscono le ricompense a chi meglio riesce; e pensano alle spese del desinare.

Non avvi città, borgo, e nemmeno picciolo villaggio, che non abbia i suoi maestri di scuola per istruire la gioventù. I fanciulli nobili hanno i lor precettori che sono Dottori, o Licenziati: da' quali apprendono non solo la letteratura: ma ancora le creanze, e tutte le cerimonie che riguardano la vita civile: nell' età adattata imparano la storia, e le leggi della lor patria. Il numero di tai precettori è infinito, perchè si scelgono da quelli che aspirano ai gradi, e in vano si sforzano per ottenerli. L' impiego d' un maestro di scuola è onorevole: son mantenuti a spese delle famiglie, e i parenti dan lor la mano in ogni occasione: il lor titolo è *Sieu-tsing*, che significa *nostro Maestro*, o *nostro Dottore*, e riscuotono finchè vivono dimostrazioni d' una profonda sommessione dai loro alunni.

Benchè la Cina non abbia università come l'Europa, trovasi nulladimeno in ogni città del prim' ordine un gran palagio che serve all' esame de'

Digitized by Google

graduati : questi edificj sono ancora più grandi nelle capitali ; ma son fabbricati sullo stesso gusto. Il muro del recinto è d' un' altezza straordinaria, e l' ingresso magnifico. Suol essere uno spazio in quadro di circa cento cinquanta piedi di grandezza, piantato d' alberi con banchi, e sedili per gli uffiziali, e i soldati, che fanno la guardia nel tempo dell' esame. Ai due lati dell' ultima corte evvi un gran numero di camerette una vicina all' altra lunghe quattro piedi e mezzo, e larghe tre e mezzo per collocarvi gli studenti, che son talvolta più di sei mila; prima però d' entrar nel palagio per comporvi, vengono spogliati con gran diligenza per timore che non abbian seco qualche libro o qualche scritto. Non si dà loro che inchiostro e pennelli. Se si scuoprisse qualche frode, i rei sarebbero severamente puniti, ed anche esclusi da ogni grado. Tosto che i candidati sono entrati si chiudono con diligenza le porte ponendovi il pubblico sigillo. Il tribunale vi pone in guardia i proprj uffiziali, il cui dovere è d' invigilare sopra tutto ciò che accade, e d' impedir le visite, e la comunicazione fra l' una camera e l' altra.

I capi, o i presidenti, ai quali appartiene il diritto d'esaminare sono i *Fu-yven*, i *Chi-fu*, ed i *Chi-hyen* cioè a dire i Governatori delle provincie e delle città. Tosto che gli studenti sono in gra-

do di presentarsi all' esame de' Mandarini, deggiono dapprincipio subire quello del *Chi-yven* della loro Giurisdizione. Questo uffiziale dà l'argomento, esamina le composizioni, o le fa esaminare dal suo tribunale, e giudica della bontà delle medesime. Di ottocento Candidati, per esempio, egli ne nomina seicento, i quali prendono il titolo di *Hyen-ming*, che vuol dire di *registrati per l'Hyen* Avvi degli *Hyen* ne' quali il numero degli studenti ascende fino a sei mila. I seicento deggiono poi presentarsi all'esame del *Chi-fu*, o sia del Governatore della città del primo ordine, il quale con una nuova scelta ne nomina circa quattrocento, sotto il titolo di *Fu-ming*, cioè di *registrati pel secondo* esame. Fin quì non hanno alcun grado nella letteratura, e il lor nome generale è quello di *Tong-seng*, o sia candidati.

Avvi in ogni provincia un Mandarino inviato dalla corte, che non conserva il suo impiego, che tre anni col titolo di *Hyo-tau*, ed in alcuni luoghi con quello di *Hyo-yven*. Egli è in corrispondenza co' gran tribunali dell' Impero. Durante il tempo della sua dignità è incaricato di due esami, uno che si nomina *Sui-Kau*, l'altro *Ko-Kau*. Questo dovere l' obbliga a visitar tutt' i *Fus*, o sia tutte le città del prim' ordine della sua provincia. Arrivando in una di tali città incomincia dal prestare i suoi omaggi a Confucio. Indi spiega

alcuni passi degli Autori classici: e i giorni seguenti sono impiegati nell' esame. I quattrocento candidati *Fu-mings*, si presentano al suo tribunale per comporre. Se questi formano un numero troppo grande, con quelli degli altri Hyens subordinati al medesimo Fu, si dividono in due parti. Ivi si mettono in opera tutte le possibili precauzioni per impedire che gli autori delle composizioni non sieno conosciuti dai Mandarini. L' *Hyo-tan* nomina quindici persone fra i quattrocento che si suppongono venuti da ogni *Hyen*. Si accorda allora ad essi il primo grado colla qualità di *Syen-tsay*, che corrisponde a quello di Bacelliere. Siccome questo è propriamente l' ingresso degli studj, così prendono l' abito del lor ordine, che consiste in una veste azzurra, col bordo nero e la figura d' un augello in argento o in istagno sulla punta della berretta. Non possono esser più condannati ai colpi di bastone per ordine de' Mandarini inferiori, ma dipendono da un Mandarino particolare che gli punisce quando cadono in qualche fatto; ma se si scuoprisse che il favore avesse qualche parte nella loro elezione, l'Inviato della corte perderebbe ad uno stesso tempo e la fortuna, e la riputazione.

Gli stessi Mandarini che hanno l' incombenza di esaminar nelle scienze, esaminano ancora i candidati che si presentano per la guerra. In

quest' ultimo genere convien dare prove d' abilità nel trarre d' arco, nel montare a cavallo, e di forza nel sollevare qualche grossa pietra, o nel trasportare un pesante volume. Si propongono allo stesso tempo a quelli, che hanno fatto qualche progresso nello studio di lor professione, delle questioni da risolvere sugli accampamenti, le marcie, e i strattagemmi militari; perciocchè hanno i guerrieri, come i Letterati, libri che trattano del mestiere delle armi, e che sono composti unicamente per loro istruzione.

L' Hyo-tau essendo obbligato dal suo uffizio di far una volta il giro della provincia, raduna in ogni città del prim' ordine tutt' i *Syen tsay*, o sia i baccellieri che ne dipendono. Dopo essersi informato di lor condotta esamina le loro composizioni, premia i progressi, e punisce le negligenze. Talvolta per esercitare una più esatta giustizia li divide in sei classi, una di quelli che si sono segnalatamente distinti, e dà loro per premio un tael, o una fascia d' argento: quei della seconda classe ricevono un premio più tenue, come sarebbe una fascia di seta, o qualche picciola somma di danaro. La terza classe non riceve nè ricompensa nè castigo. Que' della quarta ricevono il colpo di bastone: que' della quinta perdono l'augello che portano sulla berretta e divengono mezzo baccellieri: finalmente quei che hanno la dis-

grazia d'esser nell'ultima classe sono intieramente degradati: quest' eccesso per altro d'umiliazione è rarissimo. Negli esami di questa specie si vede talvolta un uomo di cinquanta o sessant' anni ricever le bastonate, mentre suo figlio che compone insieme con lui riceve applausi e ricompense. Il Mandarino però non dà giammai castighi sì rigorosi, quando non ha delle querele contro la condotta, e i buoni costumi.

Un graduato che non si trovi a questo esame triennale s' espone al pericolo d' essere privato del suo titolo e di ricadere nel rango della plebe. Il solo motivo d' infermità, o di lutto per la morte del padre può servirgli di scusa. I soli antichi graduati che sono pervenuti alla vecchiezza ottengono per tutto il resto di lor vita la dispensa da ogni sorte d' esame senza perder le insegne, e gli onori del loro grado.

Il grado di *Hyu-jin* che significa Licenziato o Maestro delle arti richiede un nuovo esame; che chiamasi *Chu-Kau*; che si fa soltanto una volta all' anno nella capitale di ciascuna provincia sotto l' ispezione de' grandi Uffiziali accompagnati da alcuni altri Mandarini. La corte ne deputa due colla qualità di presidenti, uno che porta il titolo di *Ching-chu-kau*, è che dee essere *Haulin*, cioè a dire membro del principal collegio de' dottori dell' Impero: l' altro nominato *Fu-chu*. Fra

Digitized by Google

dieci mila *Syen-tsay*, che si trovano in una provincia, spesso non ve ne ha più di sessanta che ottengano il grado di *Kyu-sin*. La lor veste è di color bruno con un gallone azzurro di quattro dita. L' augello che portano sulla berretta dee esser d' oro o di metallo indorato. Il lor capo è onorato del titolo di *Hay-yven*. Questo grado non s' ottiene facilmente, e spesso si corrompono i Giudici. I *Kyu-sin* deggiono portarsi a Pekin l' anno seguente per subir l' esame che gli conduce al grado di dottori: l' Imperatore somministra loro le spese del viaggio. Quelli ch' essendo pervenuti al grado di *Kyu-sin* si contentano solo di quest' onore, o perchè sono già d'un età avanzata, o perchè sono di mediocri fortune hanno la libertà di dispensarsi da quell' esame che si fa a Pekin ogni tre anni. Un *Kyu-sin* è qualificato da ogni sorte d' impiego: e in grazia di un tal grado si ottengono talvolta impieghi d' importanza secondo il grado dell' età. Si son veduti de' Kyu-sin innalzati alla dignità di Vicerè. Subito che sono ricoperti di qualche pubblico ufficio rinunziano il grado di dottore.

Tutt' i Licenziati che sono senza impiego deggiono portarsi a Pekin per l' esame triennale, cui si dà il nome di *esame Imperiale*, nel quale l' Imperatore medesimo detta il soggetto della composizione: l' attenzione con cui egli vi si applica, e l' esat-

e l' esatto conto ch' esige del lavoro, danno motivo di credere ch' ei ne sia il giudice. Il numero di quelli che formano l' assemblea ascende talvolta a cinque o sei mila, de' quali circa trecento sono innalzati al grado di dottori: talora però questa distinzione non l' ottengono che centocinquanta. I tre principali prendono il titolo di *Tyen-se-men-seng*, che significa *discepoli del figlio del cielo*. Il primo, o sia il capo si nomina *Chuan-yven*, il secondo *Pang-yven*, e il terzo *Tan-wha*. Fra gli altri l' Imperatore ne sceglie un certo numero ch' egli condecora col titolo di *Hau-lin* cioè a dire dottori del prim' ordine. Il resto ottiene quello di *Tsin-tse*.

Un Cinese che perviene al glorioso titolo di *Tsin-tse*, o nella letteratura, o nelle armi può considerarlo come un solido stabilimento, che lo mette al sicuro da ogni sorte di bisogno. Oltre i regali che riceve in gran copia da' suoi amici, e da' suoi clienti può aspettarsi d'essere presto o tardi impiegato ne' più importanti uffici dell' Impero; e di vedere la sua protezione ricercata da tutti. I suoi parenti ed amici innalzano intanto nella loro città archi trionfali in onor di lui, e vi scrivono il suo nome, l' età, e il luogo, e il tempo del suo innalzamento.

L' Imperator Kang-hi osservò verso il fine del suo regno, che i libri impressi non erano nè in tal

numero, nè scritti sì bene com' egli avrebbe desiderato per la sua gloria, e per la pubblica utilità. Ne accusò i principali Dottori incolpandoli di trascurare i loro studj per immergersi ne' maneggi dell'ambizione. Terminato che fu l'esame; s'accinse contro l'uso ad esaminar egli stesso que' Dottori, che si gloriavano di esaminar gli altri. Se tal risoluzione produsse in loro un terribile spavento, fu ancora seguita da un più severo giudizio: perciocchè molti furono degradati, e rimandati vergognosamente nelle loro provincie. L'effetto di quest'esempio fu d'ispirar agli altri maggior applicazione allo studio. L'Imperatore tanto più a se medesimo applaudì per la sua condotta, quanto che uno de' più dotti uomini della sua corte che fu impiegato nell' esame delle composizioni diede il medesimo giudizio di lui intorno ai componimenti rigettati tranne un solo, intorno al quale restò indeciso. Non sembrerà ad ognuno che v' abbia un po d'adulazione e nel giudizio, e nella indecisione?

Osserva ancora Duhalde intorno ai *Syen-tsay*, o Bacellieri, che dopo essere stati dichiarati degni dei gradi si recano alla porta del *Ty-hyo-tau*, o del Mandarino che presiede agli esami vestiti di tela nera, e colla testa coperta con una berretta comune. Tosto che sono ammessi alla sua presenza se gl' inchinano profondamente, cadono ingi-

nocchio, e si prostrano più volte a destra è a manca in fila l' un dopo l' altro finchè il Mandarino faccia recar loro gli abiti convenienti al grado di Bacelliere, che consistono in una veste, in una sopraveste, e in una berretta di seta. Quando se ne sono vestiti si prostrano nuovamente innanzi al tribunale del Mandarino: indi si rendono al palagio di Confucio: abbassano quattro volte la testa fino a terra innanzi al suo nome, e innanzi a quelli de' più eminenti è rinomati filosofi. Ivi congiungendosi a tutt' i Syen-tsay del medesimo distretto vanno in corpo a prostrarsi davanti al Governatore, che li riceve sul suo tribunale: e li prega d' alzarsi presentando loro del vino in tanti bicchieri che prima solleva in alto. In molti luoghi distribuisce loro de' pezzi di seta rossa, con cui quelli si formano una specie di cintura: ricevono ancora delle bacchette ornate con fiori d' argento che pongono ai lati delle loro berrette come tanti caducei. Allora col Governatore alla testa vanno al palagio di Confucio per terminar la cerimonia colle consuete salutazioni. Quest' ultimo atto è come il sigillo che finisce di metterli al possesso della nuova lor dignità: perchè con esso riconoscono Confucio per lor maestro; e fanno professione di seguir le sue massime di governo. I figli de' carrettieri, macellaj, carnefici, come-

dianti, e i bastardi sono esclusi da ogni sorte di grado.

I Candidati dopo aver dato l' ultima mano alle loro composizioni le chiudono diligentemente, e vi scrivono sopra il proprio nome, e quelló della lor patria con una sopracoperta che impedisce che possa leggersi: si consegnano agli uffiziali a ciò destinati, che le recano alla sala de' Mandarini, dove deggiono essere esaminate. Quelle che non meritano di passar nella seconda camera son rigettate: le altre dopo essere state esaminate nella seconda vengono parimenti ridotte quasi alla metà: questa metà passa alla terza camera per esservi giudicata dai presidenti all' esame. Ve ne restano cinquanta le più eleganti, che vengono situate nell' ordine che a ciascuna compete, precisamente come i gradi di licenza nella Sorbona. Si scuoprono allora i nomi de' compositori: si chiamano ad alta voce, si scrivono sopra grandi quadri, e si sospendono in un luogo pubblico. Questa sola dichiarazione li solleva al grado.

Se si trovano altre composizioni oltre le cinquanta che meritino lo stesso onore, si conserva in iscritto il nome degli autori con un elogio, in cui si dichiara, che sarebbero stati degni del grado, se la consuetudine avesse permesso, che venisse conferito ad un numero maggiore: questa co-

sa passa per una distinzione sommamente onorevole.

L'esame dura tre giorni ne' quali que' che hanno parte in questa importante cerimonia stanno rinchiusi. L'Imperatore pensa alle spese, che sono sì grandi, che Navarette lascia di riferirne il calcolo, perchè non sembrerebbero credibili agli Europei. Appresso, il Vicerè, gli esaminatori e gli altri grandi Mandarini accolgono i Graduati con ogni sorte d'onore, li trattano a un solenne banchetto, e danno a ciascheduno la sua tazza d'argento, il suo parasole di seta azzurro, e il suo *sedan*, o sia sedia portatile.

Nel momento che i quadri vengono sospesi, molte persone si dan fretta a partire per recare i primi alle famiglie de' Graduati la notizia del loro esaltamento: questi corrieri sono generosamente ricompensati. Tutta la città celebra la felicità del suo cittadino con pubbliche rimostranze di giubbilo. Quando vi giugne egli stesso, è oppresso da visite, rallegramenti, e donativi: ognuno gli offre somme di danaro a tenore di sua fortuna per contribuire alle spese del viaggio ch'è tenuto a fare alla corte in qualità di Licenziato. Il suo nome vien registrato ne' libri imperiali, onde nelle occasioni possa essere adoperato negl' impieghi del Governo. Quei che aspirano al grado di dottori dichiarano che vogliono essere

esaminati dall' Imperatore, e ricevono ordine di portarsi alla corte, ove S. M. darà loro gli argomenti, e giudicherà delle loro composizioni. Tutti gli onori immaginabili si conferiscono a quelli che riportano il primo premio. Alcuni sono scelti pel collegio imperiale, gli altri ritornano alla lor patria per aspettarvi gl' impieghi, ai quali saran destinati.

Benchè si usino estreme diligenze per prevenire la corruzione, non mancano tuttavolta mezzi per andar innanzi per questa via. L' Imperator Kang-hi fece tagliar la testa a due Licenziati convinti di tal delitto. Il modo più comune per tal corruzione è quello di andare a visitar l' esaminatore. Se questi è disposto a secondare il Candidato conviene d' una somma con lui: indi domanda un segno, per mezzo del quale possa conoscer la sua composizione, se pur non credesse meglio di comunicargli il soggetto per dargli tempo di lavorarvi con agio: ma se il candidato, che viene innalzato per questo mezzo è riconosciuto per un uomo senza merito la colpa si rifonde sopra dell' esaminatore.

Navarette vorrebbe che gli scolari d' Europa rassomigliassero più a que'della Cina. La gravità e la modestia sono il distintivo de'Letterati cinesi. Camminano sempre cogli occhi bassi: nè sono meno composti nel portamento che nelle maniere.

Queste virtù per altro, egli aggiunge sono guastate da un' incredibile orgoglio, che fa lor negar la qualità d'uomini a tutti gli altri popoli del mondo. I Tartari però che non hanno tanta inclinazion per le lettere, hanno un poco umiliato i sapienti cinesi.

Si dee quì osservare che sotto il nome di sapienti, o di Letterati si comprendono tutti gli studenti della Cina o che abbiano ottenuto qualche grado, o che ancor non vi sien pervenuti, o che sieno impiegati, o che sieno senza impiego. Tutti i Mandarini son Letterati; ma non tutti i Letterati son Mandarini.

I lavoratori della campagna stanno nella Cina al dissopra de' mercanti, e degli artisti: i lor privilegi sono più estesi, e la lor professione è riguardata come la più necessaria allo Stato. I Cinesi pretendono, secondo Navarette, che l' Imperatore sia obbligato ad accordar loro una protezione speciale, e di accrescere continuamente i lor privilegi, perchè dalla lor fatica ed industria trae tutta la nazione la sussistenza. Il certo è, che non potrebbe vivere senza i continui sforzi con cui i contadini si applicano all' agricoltura. E' la Cina sì popolata, che tutte le sue terre coltivate fin nella minima parte, come effettivamente sono, bastano a pena a dare il nutrimento a tutti i suoi abitatori. Un sì vasto Impe-

ro poco può sperar nel soccorso de' forastieri per suppiire alle sue necessità, ancorchè le sue corrispondenze con loro fossero meglio stabilite. Questa è la ragione per cui si è sempre considerato il progresso dell'agricoltura come uno de' principali oggetti del Governo, e che gli agricoltori, e la lor professione vi sono egualmente rispettate. Si celebra una pubblica festa in onor loro: e lo stesso Imperatore si fa gloria una volta all' anno di maneggiar l' aratro ad imitazione degli antichi monarchi dell' Oriente.

King-vang ventesimoquarto Imperatore della famiglia di Cheu, sotto il cui regno nacque il filosofo Confucio 531 anno prima della nascita di Gesu Cristo rinnovò tutte le leggi, che i suoi predecessori aveano emanate in favor dell' agricoltura: ma fu questa professione innalzata al colmo dell' onore dall' Imperator *Ven-ti*, che regnò 352 anni dopo *King-vang*. Questo Principe veggendo i suoi stati rovinati dalla guerra diede l' esempio della fatica a' suoi sudditi, lavorando egli medesimo le terre della corona. I suoi Ministri e tutta la nobiltà dell' Impero si videro nella necessità d' imitarlo. Questo avvenimento vien considerato come l'origine d' una gran festa che annualmente si celebra in tutte le città della Cina, quando il sole entra nel decimoquinto grado d'acquario, ciò è nel punto che l'astronomia cinese ha fissato per

principio della primavera. In quel giorno il Governatore di ciascuna città esce dal suo palagio preceduto delle sue insegne, e da un gran numero di faci accese al rimbombo di varj istrumenti: è coronato di fiori, e con tale accompagnamento cammina verso la porta orientale della città come se andasse incontro alla primavera. Il suo corteggio è composto d'un gran numero di lettighe dipinte, o coperte di seta, che recano fra molte figure i ritratti degli uomini illustri, de' quali ha l'agricoltura risentito i beneficj colle istorie che appartengono al medesimo soggetto. Le strade sono ornate di diverse tappezzerie con archi trionfali a uguali distanze, con lanterne sospese per ogni parte, talmente che le città sono tutte illuminate.

Fra le figure avvi una vacca di terra d'una sì mostruosa grossezza, che cinquanta uomini bastano appena a tirarla: dietro a questa vacca, che ha le corna indorate vedesi un fanciullo che rappresenta il genio dell'industria, e della fatica. Va con un piè nudo e l'altro calzato, con una bacchetta in mano colla quale stimola continuamente la vacca come per farla camminare: è seguito da' contadini armati de' loro istrumenti, e dopo essi vengono truppe di maschere, e comici che fanno diverse rappresentazioni. Questa processione si reca al palagio del Governatore, dove si spoglia

la vacca di tutti gli ornamenti: si trae fuor del suo ventre un gran numero d' altre picciole vacche di terra, che si distribuiscono fra la comitiva co' fragmenti della gran vacca che si stritola in pezzi: indi il Governatore pronunzia una breve orazione in onore dell' agricoltura, raccomandandola come l' arte la più vantaggiosa al ben pubblico.

L' attenzione dell' Imperatore, e de' Mandarini per la coltivazione delle terre giunge tant' oltre, che se arriva alla corte qualche espresso d' un Vicerè, il monarca non obblìa giammai d' informarsi dello stato della campagna, e delle messi. Una pioggia favorevole è un motivo di visita e di complimenti fra' Mandarini. Nella primavera, che incomincia in mezzo al mese di febbrajo l' Imperatore non tralascia giammai, secondo l' antica usanza, di menar solennemente un aratro, ed aprir de' solchi per incoraggiare col suo esempio gli agricoltori. I Mandarini adempiono la medesima cerimonia nelle città colle seguenti formalità. Il Tribunale de' Matematici incomincia, stante gli ordini che riceve, dal fissare il ventesimo quarto giorno della seconda luna, come il più proprio per aprir la terra: indi il Tribunale de' Riti fa noti con una memoria all' Imperatore i preparativi stabiliti per la festa. I. L' Imperatore dee nominare dodici Signori che lo corteggino, e lavorino la

terra dopo di lui. Questi Signori deggiono esser tre Principi, e nove presidenti delle corti sovrane, o i loro assistenti in caso di vecchiezza o di malattia. II. Siccome il dovere dell'Imperatore in questa cerimonia non consiste soltanto in lavorar la terra per eccitar col suo esempio l'emulazione; ma ancora come primo Pontefice dee offerire un sacrificio a *Chang-ti* per ottener l'abbondanza, così se gli fa noto, che dee prepararvisi con tre giorni di digiuno, e di continenza. I Principi, e i Mandarini nominati per accompagnarlo vanno soggetti alla stessa legge. III. La vigilia del giorno stabilito S. M. dee inviare alla sala de' suoi Maggiori una deputazione di molti Signori per prostrarsi avanti alle lor tavolette; e per dare ad essi avviso, come se fosser vivi, che si dispone ad offerir il giorno seguente un gran sacrificio.

Oltre a questi doveri che riguardano l'Imperatore, il medesimo Tribunale prescrive a diversi altri tribunali i preparativi che sono proprj di loro: uno è incaricato di preparar il sacrificio, l'altro di comporre la formola, che l'Imperatore dee ripeter nel tempo della cerimonia: un altro di far innalzar le tende, dove la sua famiglia ha a desinare: un quarto di unir quaranta o cinquanta agricoltori rispettabili per la loro età, che deggiono essere presenti quando l'Imperatore mette mano all'

aratro, e quaranta giovani contadini per disporre gl' istrumenti dell' agricoltura, per aggiogare i buoi, e preparare i grani che si deggiono seminare. Si scelgono cinque sorti di grani che rappresentano tutti gli altri. Sono questi, formento, riso, fava, e due sorti di miglio.

Il ventesimoquarto giorno della luna, l'Imperatore in abito di cerimonia si reca con tutta la sua corte al luogo assegnato per offerire a *Changsi* il sacrificio della primavera, ed implorar la conservazione, e l'abbondanza de' frutti della terra. Questo luogo è una picciola prominenza in poca distanza dalla città a mezzogiorno, la quale dee avere cinquanta piedi e quattro pollici d'altezza: il luogo che dee esser lavorato dalle mani imperiali, le sta immediatamente a lato.

Appena il sacrificio è offerto, l' Imperatore discende co' tre Principi, e i nove Presidenti da lui eletti: molti Signori portano le casse nelle quali si contengono le semenze: tutta la corte sta in attenzione, osservando un profondo silenzio. Allora S. M. pone mano all'aratro, e fa più solchi avanti e indietro. I tre Principi e Presidenti fanno successivamente lo stesso dopo di lui: terminato questo lavoro, che si rincomincia in molti luoghi del campo. S. M. I. semina le diverse sorti de' grani. Il giorno seguente i quaranta agricoltori, e i giovani contadini terminano ciò che rimane a lavorarsi

Digitized by Google

nello stesso campo. Finisce questa cerimonia co' donativi che l'Imperatore distribuisce, i quali consistono in quattro pezze di stoffa di cotone.

Nel corso della stagione, il Governatore è obbligato a visitar frequentemente quel campo, e di farlo coltivare con diligenza, ed esaminarne i solchi per vedere se mai vi spuntasse qualche spiga straordinaria. Sarebbe l'augurio il più favorevole il trovarvi un gambo che avesse tredici spighe. Il governatore si darebbe gran premura di farlo noto alla corte: nell'autunno dee raccogliere il grano in tanti sacchi gialli, per riporlo in un magazzino, che non serve ad altr' uso, e che vien distinto col nome di *magazzino imperiale*, dove vien osservato per le più solenni cerimonie. L'Imperatore nel sacrificio che offre a *Tien*, o *Chang-si*, lo presenta come il frutto del lavoro delle sue mani, ed in alcuni giorni dell'anno fa la medesima offerta a' suoi Antenati.

Fra i molti buoni regolamenti dell' Imperator *Tong-ching*, Duhalde ne riporta uno; che fa vedere una particolar considerazione per l'agricoltura. Questo Principe per incoraggiare gli agricoltori esigeva da tutti i Governatori delle città che gli inviassero ogni anno il nome d'un contadino del loro distretto, che si distinguesse coll'applicazione in coltivar la terra, con una irreprensibile condotta, colla concordia della sua famiglia, colla perfet-

comparire la spiga si mescola coll'acqua da cui il terreno è bagnato della calcina viva, che i Cinesi credono adattata non solamente ad uccider gl'insetti, e a distruggere la mal'erba, ma ancora a dare al terreno un calore che molto contribuisca alla sua fecondità. Questa cautela rende i campi di riso sì netti che Duhalde qualche volta vi cercò un fil d'erba senza potervelo trovare, e concluse, che il riso, il quale è d'una forza, e d'una bellezza sorprendente tragga dalla terra tutto l'umor nutritivo che in se racchiude.

Da principio si semina il riso alla rinfusa: ma quando è cresciuto all'altezza d'un piede, o d'un mezzo piede, si strappa con tutte le radici, si unisce in tanti covoni, che si piantano in linee in forma di scacchiere. Riposando per tal modo le spighe le une sopra dell'altre hanno maggior forza per resistere ai venti: prima però di trapiantarlo come abbiam detto, si usa tutta la diligenza per rendere il terreno liscio ed uguale. Dopo averlo coltivato tre o quattro giorni seguitamente sempre coll'acqua fino alla caviglia del piede, si spezzano co' ferri le zolle: indi coll'ajuto d'una macchina di legno, sulla quale l'agricoltore sta in piedi per poter condurre la bufala che lo strascina si spiana sì perfettamente, che l'altezza dell' acqua rimane uguale per ogni parte, di modo che

le pianure rassembrano più vasti giardini, che campi lavorati.

Tutte le montagne della Cina sono coltivate: non vi si veggono, nè siepi, nè fosse, nè quasi alcun albero, tanto i Cinesi lavorano il terreno. E' in molti luoghi uno spettacolo assai grazioso il veder pianure di tre, o quattro leghe di lunghezza, circondate da colline e da' monti, che da sommo ad imo sono tagliati in rispianati altri tre o quattro piedi uno sopra dell'altro talvolta fino al numero di venti o trenta. Quelle montagne non sono comunemente pietrose come le nostre d'Europa, e la terra è sì leggera che si taglia con somma facilità, e in alcune provincie è sì profonda che si scava per lo spazio di tre di quattrocento piedi senza incontrare lo scoglio: e se talvolta vi si trovano pietre in troppo gran quantità, i Cinesi trovano il modo di ripugnarnela, e fabbricando de' piccioli muri per sostenere i rispianati, uguagliano la terra buona, e vi seminano i loro grani.

Va ancora più oltre la loro industria. Benchè in alcune provincie le montagne sieno sterili, e incolte: tuttavia siccome le valli e i campi che le separano in molti luoghi sono feconde e ben coltivate: così gli abitanti mettono dapprincipio a livello tutti i luoghi che sono capaci di cultura: indi dividono in diverse parti tutta la terra che hanno così livellata, e in quella che circonda la

val-

valle, e che non possono rendere uguale, formano de' piani in forma d'anfiteatri. Il riso che seminano sì nell'una che nell'altra, non potendo crescer senz' acqua, fanno delle conserve in distanze proporzionate, e d'una giusta altezza per radunar la pioggia, e le altre acque che discendono dai monti, e distribuirle egualmente in tutte le divisioni del riso, o facendolo cadere dalle conserve nelle divisioni a basso, o facendole ascendere fino al più alto piano de' loro anfiteatri. Adoperano per ciò una macchina idraulica, il cui movimento è ugualmente semplice che la sua composizione. E' formata di una catena di legno, o d'una specie di corona di picciole tavolette quadrate di sei o sette pollici, che sono come infilate parallelamente ad uguali distanze. Questa catena passa in un tubo quadrato: all'estremità inferiore del tubo è un cilindro o un barile, il cui asse è fermato ai due lati. All'altro termine è attaccata una specie di tamburo attorniato di picciole tavolette corrispondenti a quelle della catena, che passa intorno al tamburo, e al cilindro di modo che quando il tamburo gira, gira ancora la catena. L'estremità inferiore del tubo essendo immerso nell' acqua, e quella del tamburo essendo innalzato all'altezza, ove l'aqua dee esser condotta, le tavolette che riempiono esattamente la cavità del tubo, spingono continuamente l'acqua finchè la macchina è in

moto ciò che si fa in tre maniere, 1. colla mano aggirando una o due maniglie attaccate ai due estremi dell'asse del tamburo, 2. col piede movendo una grossa caviglia di legno d'un mezzo piede di lunghezza adattata a quest'oggetto all'asse del tamburo. Queste caviglie hanno la testa assai lunga, e ben rotondata per potervi collocar comodamente la pianta del piede di modo, che una o più persone possono mettere senza fatica in moto la macchina; mentre colle mani tengono un parasole, e un ventaglio, 3. col soccorso d'una bufala, o di qualche altro animale attaccato a una gran rota di quattro braccia di diametro e collocata orizzontalmente. Si fermano intorno alla sua circonferenza un gran numero di caviglie, o di denti, che adattandosi esattamente con quei dell'asse del tamburo fanno girar la macchina con somma facilità.

Quando v'è necessità di nettare il canale, ciò che accade assai di frequente, si divide con fosse a proporzionate distanze; e concorrendo al lavoro ogni villaggio vicino, compariscono tosto i contadini colla lor macchina a catena, che serve a far passar l'acqua da una fossa nell'altra. Questa impresa benchè faticosa, presto è condotta a termine stante la moltitudine degli operaj. In alcuni luoghi della provincia di *Fo-kien*, le montagne sono contigue, ma non sono molto alte; quantunque pe-

rò vi si trovi appena qualche valle, tuttavia l'arte degli abitanti è giunta a coltivarle conducendo dall'una all'altra, un abbondante quantità d'acqua con tubi di bambou.

A questa ammirabile industria de' contadini, la Cina è debitrice dell'abbondanza de' grani e de' legumi, de' quali è fornita in maggior copia di tutti gli altri paesi del mondo, e pure è certo che il paese basta appena per dar nutrimento a' suoi abitatori, i quali avrebbero bisogno d'uno spazio al doppio più grande. Gli agricoltori cinesi sono poveri, e ciascuno non ha che un picciol pezzo di terra da coltivare. Il costume è che il padrone tira la metà del ricolto, e paga tutte le tasse: l'altra metà resta all'agricoltore come unico frutto della sua fatica.

E' incredibile quanto grande sia il numero de' mercanti in tutte le parti della Cina: sono tutti d' una somma pulitezza, e non ricusano occasioni di vendere col minimo profitto, assai diversi da' Giapponesi, i quali al contrario son grossolani, poco obbliganti, e sì ostinati, che dopo aver detto una volta, che una cosa vale venti ducati, tutte le ragioni del mondo non varrebbero ad ottenere che facessero il minimo ribasso. Il P. Le Comte dipinge i Cinesi come la nazione di tutto il mondo la più adattata al commercio, e che vi si applica meglio d' ogni altra. Sono, dice, assai

insinuanti nelle loro maniere, e la loro avidità pel guadagno, fa lor trovare mezzi di vivere, e metodi di traffico che non vengono in mente naturalmente, ne v'ha occasione da cui non traggano vantaggio, nè viaggio che non intraprendano dispregiando qualunque difficoltà colla speranza di qualche quantunque picciolo profitto.

Ma secondo la testimonianza d'alcuni Missionarj sarebbe desiderabile, che fossero un poco più di buona fede ne' lor negozj, specialmente trattando co' forastieri: fan sempre di tutto per vendere sopra il giusto prezzo, e spesso non si fanno scrupolo d'alterare le mercanzie: la lor massima è, che siccome quelli che comprano non cercano che di pagare il meno che sia possibile, e farebbero anche di meno di pagare se il mercante vi consentisse, così anch' essi vendendo si credono in diritto di domandare il prezzo più alto. „ Non sono, essi dicono, con molta audacia i mercanti che ingannano; ma il compratore che inganna se stesso. Il compratore non è sforzato a comprare, e il profitto che ne trae il mercante è frutto della sua industria “. Non pertanto coloro che si regolano con sì malvagi principj, sono i primi a lodare l'onestà, e il disinteresse. Magalhaens riguarda, come i più ricchi negozianti della Cina quelli, che fanno commercio di seta, e di legna da costruzione.

Nel parlar del commercio de' Cinesi, noi lo divideremo in quattro articoli. I. Il fondo reale del commercio interno ed esterno. II. La navigazione, e qualità della lor marina III. I comodi pe' viaggi di terra. IV. La moneta, i pesi e le misure.

I. Le ricchezze particolari d' ogni provincia, e la facilità del trasporto per mezzo de' fiumi e de' canali hanno sempre reso floridissimo il commercio interno della Cina. Il commercio esterno è più trascurato; perchè trovando i Cinesi nel proprio paese tutto ciò che loro è necessario pe' bisogni, e i piaceri della vita, rare volte si dilungano dalle loro frontiere. Appena la Cina fu governata da' suoi proprj Imperatori, i porti furono sempre chiusi ai forastieri; e le proibizioni del commercio esterno sì rigorose, che non era permesso agli abitanti nemmeno di uscire fuori de' confini dell' Impero: ma poi i Tartari essendosene resi i padroni aprirono i suoi porti a tutte le nazioni d'Oriente.

Il commercio interno è sommamente vivo, e della più incredibile attività. Possono considerarsi le provincie Cinesi come tanti regni fra' quali è aperta una comunicazione di ricchezze, che serve a fare che gli abitatori si avvicinino fra di loro; e a far regnare la più grande abbondanza. Le provincie di *Hu-quang* è di *Kyang-si* somministra-

no il riso a quelle che ne sono mal provvedute ; quella di *Che-Kyang* produce la più bella seta. Le vernici, e l'inchiostro vengono da *Kyang-nan* con ogni sorte di lavori i più curiosi in questi due generi. *Yun-nan*, *Chen-si*, e *Chan-si* danno ferro, rame, e molti altri metalli, cavalli, muli, e pelli: *Fo-Kien* zucchero, e il miglior thè dell' Impero. *Se-chuen* erbe, e piante medicinali ec. Ogni provincia contribuisce così al pubblico vantaggio con un' abbondanza di comodi, la descrizione de' quali sarebbe lunga di troppo. Tutte queste mercanzie passano col mezzo de' fiumi da un luogo all' altro, ed hanno un rapidissimo spaccio: si veggono, a cagion d' esempio, mercanti, che alla lor giunta in una città vendono in tre o quattro giorni sei mila berrette proprie della stagione. Il commercio non s' interrompe giammai fuorchè ne' due primi giorni della prima luna, che sono impiegati nelle allegrezze, e nelle reciproche visite del nuovo anno. In ogni altro tempo si agitano con ardor continuo gli affari tanto nella campagna come in città. Gli stessi Mandarini v' entrano a parte, e pongono fra le mani de' negozianti il lor danaro per farlo crescere per la via del commercio: in una parola non v' ha famiglia per quanto sia povera, che avendo un poco di condotta non trovi il modo di sussistere per la stessa strada. Avvene taluna, i cui fondi intieri non

Digitized by Google

ascendono che ad uno scudo di Francia, e che non lasciano per questo di trarre da sì picciolo capitale il loro mantenimento padre, madre con due o tre figliuoli, di procacciarsi abiti di seta pe' giorni di cerimonia, e di pervenire ancora in pochi anni a stabilimenti considerabili. Se un tal progresso sembra incomprensibile, gli esempi non ne sono per questo meno comuni. Un picciolo mercante, che non ha che cinquanta soldi in circa compra zucchero, e farina di riso, di cui fa picciole focacce, che si cavano dal forno un' ora o due avanti giorno *per animare*, secondo l' espressione cinese, *il coraggio de' viaggiatori*. Appena egli apre la sua bottega tutta la sua merce vien portata via dalla gente di campagna, dagli artisti, da' facchini, da' fanciulli, dalle guardie, e da' litiganti. Questo picciolo commercio in pochi giorni produce un frutto di venti soldi, la metà de' quali basta al negoziante per la propria sussistenza e per quella della sua famiglia. In una parola le nostre fiere più popolate non sono che una debole immagine dell' incredibile moltitudine di popolo che si vede nella maggior parte delle città della Cina, e che si occupa a vendere o a comprare ogni sorte di comodi per gli usi della vita.

Non è cosa sorprendente che con un commercio sì florido nell' interno dell' Impero, trascurino molto i Cinesi li paesi forestieri. Per mare non

Digitized by Google

si veggono mai oltrepassare gli stretti della Sonda. I loro viaggi più lunghi per quella parte si terminano a Batavia: dalla parte di Malacca non vanno mai più lontano d' Achem: e il termine della loro navigazione a settentrione è ordinariamente il Giappone.

Le isole del Giappone sono appunto il paese che frequentano più d' ogni altro. Partono nel mese di giugno, o di luglio al più tardi per recarsi colle lor mercanzìe a Siam, o a Cambaya, e provvedersi in questi due porti di quelle che più convengono ai Giapponesi. Il frutto di questo viaggio ascende al dugento per cento. Se poi fanno vela direttamente al Giappone dai lor porti di *Ning-po*, di *Canton*, o d' *Amoui*, caricano le seguenti mercanzìe. I. droghe come sarebbero il *jin-sing*, il rabarbaro, i mirobolani ec. II. cuojo di vacca, e di buffala, areka, e zucchero bianco sul quale fanno talvolta un guadagno d' un mille per cento. III. ogni sorte di stoffe di seta, ma specialmente, raso, taffettà, e damaschi di molti colori, ma principalmente neri: e ritraggono quindici tael da ciò che lor non costa che sei. IV. corde di seta per gl' istrumenti, e legno d' aquila, e sandalo, di cui sono i Giapponesi avidissimi; perchè ne hanno un continuo bisogno per incensar i lor idoli. V. finalmente drappi, e camellotti d' Europa, che trovano da spacciar prontamente

col profitto d' un cinquanta per cento, dal che può arguirsi quale dee essere quello degli Olandesi.

Le mercanzie che riportano dal Giappone sono: I. perle fine, sulle quali guadagnano talvolta il mille per cento. II. rame rosso in verghe che loro costa fra i tre tael; e i quattro e mezzo, e che rivendono alla Cina per dodici. III. carta fiorata, con cui fanno i Cinesi i ventagli. IV. porcellana, la quale è bellissima, ma si usa poco perchè non regge all' acqua bollente: e non è niente più cara al Giappone di quel che sia quella della Cina a Canton; V. vernice giapponese; che per sì lungo tempo è stata senza paragone la migliore d' ogni altra; ma si vende a sì caro prezzo, che di rado i Cinesi la comprano. Un armadietto niente più alto e largo di due piedi si è venduto alla Cina fin cento piastre. Quelli che più d' ogni altro si espongono al rischio di questo commercio sono i mercanti d' Amoui, e di Ning-po, perchè a Manila, e a Batavia ne fanno spaccio cogli Europei ad un prezzo assai caro, essendo questi trasportatissimi per lavori di tal natura. VI. finalmente portano dal Giappone i Cinesi dell' oro che nel Giappone è finissimo, e gran quantità di quel metallo chiamato *tombak*, sul quale guadagnano il sessanta per cento a Batavia.

Digitized by Google

Vanno ancora ad esercitar il commercio a Manila, ma non si veggono intraprendere un tal viaggio, che quasi i soli negozianti d'Amoui, che recano seco un gran carico di seta, di rasi rigati, o fiorati, di opere a ricamo, di tappeti, di cuscini, e mobili da camera, di calze di seta, di thè, di porcellana, di vernice del Giappone, di droghe ec. sulle quali cose il frutto che ne ritraggono è comunemente del cinquanta per cento, e non prendono in cambio altro che piastre.

Il commercio per altro al quale s' applicano più volentieri, perchè il più vantaggioso, e il più facile, è quel di Batavia. I loro vascelli partono da Canton, da Amoui e da Ning-po ogni anno verso l' undecima luna, cioè a dire nel mese di dicembre colle seguenti mercanzie.

I. Una specie di thè verde, ch' è d' una bellezza singolare, e d' un odor gradevolissimo, il *song-lò*, e il *Bohè* sono meno ricercati dagli Olandesi. II. Porcellana che non si vende a maggior prezzo a Batavia, che a Canton. III. Filo, e foglie d' oro, le quali altro non sono che carta indorata. Una porzione del filo si vende in picciole matasse, che si chiamano col nome di fascetti: il suo prezzo è caro perchè è coperto dell' oro più fino: quello però che portano a Batavia si vende ordinariamente a peso, in piccioli pacchetti con grossi fasci di seta grezza, che vi si mischia es-

pressamente per dar maggior lustro all' oro, e peso maggiore ai pacchetti. Gli Olandesi non lo comprano per lor uso; ma lo rivendono nel paese de' Malajesi con un considerabile profitto. VI. Del *tombak*, che frutta loro qualche volta fino il cento e cinquanta per cento. V. Droghe, e specialmente il rabarbaro. VI. Utensili di rame giallo come bacini, scaldavivande, grandi caldaje ec.

Riportano da Batavia 1. argento in piastre, 2. pepe, brocche di garofano, noce moscata, e cose simili, 3. scaglie di testuggine, colle quale fanno i Cinesi graziosissime galanterie, come pettini, tazze, manichi di cortelli, pippe, tabacchiere all' europea, le quali non vendono che dieci soldi, 4. legno di sandalo, e legno rosso e nero per i lavori di rimesso, e legno del Brasile, che adoperano per la tinta, 5. pietre d'agata arruotate, con cui adornano i Cinesi le lor cinture, e fanno bottoni per le berrette, ed anche una specie di collane, 6. ambra gialla che acquistano a buonissimo mercato, 7. drappi d'Europa, che non costano molto, e che rivendono al Giappone.

Questo è il principale commercio, che i Cinesi fanno fuor dell' Impero: fanno talvolta il viaggio d' Achem, di Malacca, di Patane, di Lugor che dipende dal regno di Siam della Cocincina ec. Il commercio che esercitano a *Thor* è ugualmente facile e vantaggioso. Non si rifarebbero nemmeno

delle spese del viaggio d' Achem, se non vi si portassero nel mese di novembre, o dicembre, nel qual tempo i vascelli di Sorate, e di Bengala si trovano su quella costa. Da quelle regioni non ritraggono ordinariamente altro che pepe; cannella, ed altre droghe: nidi d' augelli che passano per una delicatissima vivanda fra' Cinesi: riso, canfora, canne di *Rattan* (*a*) che s' intrecciano come le corde sottili: torcie composte di fogliami d' alcuni alberi, che ardono come la pece, e servono di faci: oro, stagno ec.

Quanto al commercio degli Europei colla Cina; il porto di Canton è quasi l' unico, che sia loro aperto in alcuni tempi dell' anno: e gli più non hanno nemmeno la libertà d' inoltrarsi fino alla città: gettano l' ancora a *Wang-pu*, luogo che non n' è distante che quattro leghe, sul fiume dove il numero de' vascelli è sempre assai grande. Una volta i drappi d' Europa, i cristalli, le spade, gli orologi da tavola, gli orologi a ripetizione, i telescopj, gli specchi, e le lastre di vetro ec. vi si vendevano con gran vantaggio; ma dopo che gl' Inglesi fanno quel viaggio regolarmente ogni anno neppur uno di tali generi val più a Canton di

(*a*) E' una specie di canna, che nasce in copia a Malacca.

quel che valgia in Europa: il medesimo corallo non vi si vende più senza perdita. L'argento è oggi il solo capo di commercio colla Cina. Se ne può trarre considerabile profitto cangiandolo coll' oro ch' è una delle mercanzie del paese. Vi si guadagna anche un terzo.

L'oro che trovasi a Canton viene in parte dalle provincie della Cina, e in parte de' paesi forestieri, come da Achem, dalla Cocincina, dal Giappone. Si torna a fondere in quella città, eccettuato quello che proviene dalla Cocincina, che comunemente è sì puro e bello, quanto può esserlo, quando si compra dallo stesso Re del paese: ma quello che i suoi sudditi vendono segretamente non è sì purgato, e vuol essere raffinato a Canton. I Cinesi dividono l' oro in caratti come in Europa: il comune è di novanta caratti fino ai cento, ed è più o men caro secondo i tempi ne' quali si compra, cioè ne' mesi di marzo, aprile, e maggio val meno che ne' mesi di luglio e di gennajo, perchè in queste due ultime stagioni il porto, e la spiaggia di Canton sono pieni di vascelli in maggior copia.

Si ritraggono parimenti dalla Cina droghe eccellenti, molte sorti di thè, filo d' oro, muschio, pietre preziose, perle, argentovivo ec. Ma l' oggetto principale del commercio degli Europei è la porcellana, la vernice del Giappone, e le se-

te, di cui si parlerà più particolarmente in appresso.

Quanto alla lor navigazione, il P. Le Comte osserva che hanno avuto fin dal più antico tempo vascelli fortissimi, e che quantunque non abbiano ridotto a maggior perfezione la navigazione, di quello che abbiano fatto delle altre scienze, tuttavia non solamente la intendevano meglio de' Greci, e de' Romani, ma anche al giorno d'oggi non navigano con minor sicurezza de' Portoghesi.

Si chiamano i lor vascelli, come i lor battelli, e tutto il barcolame col nome comune di *chuen*. I più grandi non portano più di dugento cinquanta, o trecento botti, e questi propriamente non sono che barche piatte a due alberi: la lor lunghezza è d'ottanta o cento piedi: davanti non hanno nè rostro, nè prua; ma si sollevano in forma di due ale o corni d'una figura assai stravagante. Di dietro sono aperte nel mezzo per regolar il timone, e metterlo al sicuro dai colpi de' marosi. Questo timone è largo soli cinque o sei piedi, e non è attaccato al bastimento che con alcune corde.

I vascelli cinesi non hanno nè alberi da trinchetto, nè bompresso, nè boccaporte. Coll'albero maestro ne hanno uno davanti, e talvolta un picciolo parrochetto, che non è di grand'uso. L'al-

bero maestro è situato vicino all'albero anteriore; il quale è molto ritirato verso la prua. La proporzione dell'uno all' altro, è ordinariamente di due a tre, e la lunghezza dell'albero maestro è in proporzion de' due terzi, con quella del vascello.

Le lor vele son composte di stuoje di bambou; e s'aprono come un paravento. Sulla sommità evvi un pezzo di legno che serve di antena, e al piede una sorte di tavola larga più di dodici pollici, e grossa cinque o sei che tiene ferma la vela. In generale i vascelli cinesi non sono molto veloci; prendono più vento de' nostri a cagione della durezza delle vele, che non cedono all'impulso del vento: ma la lor forma che non è così comoda, fa ad esse perdere quel vantaggio che avrebbero sopra i nostri.

Non sono calefattati come in Europa con pece e catrame, ma con una specie particolare di gomma d'una bontà così particolare, che uno o due pozzetti fatti in fondo alla stiva bastano per tenere il luogo asciutto. Così i Cinesi non hanno fino al presente l'uso delle trombe. Le loro ancore non sono di ferro come le nostre: ma d'un legno la cui durezza, e il peso gli fanno dare il nome di legno di ferro. Essi pretendono che sieno migliori delle europee, perchè mai non si piegano; tuttavolta hanno il costume di armarle di ferro.

Non hanno i Cinesi a bordo nè capitano, nè piloto: que'che noleggiano il vascello ne sono i condottieri: la maggior parte non intendono male la navigazione specialmente lungo le coste; mentre in alto mare non si accorda loro tanta abilità: volgono la prua del bastimento alla direzione del luogo, verso il quale fan vela, e continuano il corso senza curar le variazioni del vento. Questa negligenza nasce senza dubbio dall'intraprender poche volte lunghi viaggi: non sono per altro cattivi marinaj quando v'impiegano tutta la lor diligenza.

I loro attrezzi essendo mal costruiti, richieggono tanto tempo per esser rimessi in ordine, che in tempo di calma lasciano le vele spiegate all'azzardo. L'enorme peso d'una vela congiunto all'impeto del vento, che agisce sull'albero caccerebbe sott'acqua la prua, se non rimediassero a questo inconveniente coll'attenzione, che usano in caricar i loro vascelli molto meno nella parte anteriore, che nella posteriore, e perciò quando un bastimento è sull' ancora la prua è intieramente fuor dell'acqua, mentre la poppa v'è molto immersa. La larghezza delle vele cinesi, e la lor situazione verso la prua danno senza contraddizione molta velocità al corso d' un vascello, quando ha il vento in poppa: ma con un quarto o altre porzioni di vento, è neccessariamente spinto fuori della

sua

sua direzione, senza parlar che sempre corre gran pericolo se venga sorpreso da qualche turbine improvviso.

Non si fa uso alla Cina del compasso di mare o sia della bussola: ma si servono i Cinesi per regolare il corso d'una carta molto semplice. Gli orli della scattola son divisi in ventiquattro parti uguali, che mostrano i punti, o i venti, e sono collocati sopra uno strato di sabbia non tanto per difender l' ago dall' agitazione del bastimento, quanto per bruciarvi delle pastiglie colle quali lo profumano continuamente, offrendogli per fino de' viveri in forma di sacrificio.

Se è vero che i Cinesi abbiano scoperto la bussola prima di noi, come molti scrittori pretendono, vero è altresì che ne hanno ricavato poco vantaggio. L' ago del loro gran compasso di mare non ha più di tre pollici di lunghezza: la sua figura da una parte rappresenta una specie di fiore simile al giglio, e dall'altra un tridente: tutti gli aghi calamitati de' Cinesi si fanno a Nangasachi porto del Giappone. Il P. Le Comte ci assicura, che i Cinesi non aveano alcuna notizia della variazione e declinazione dell'ago, prima che i Missionarj non li convincessero coll' esperienza.

Il catrame de' Cinesi è una composizione di calcina, olio, o più tosto resina che distilla da un albero chiamato *tong-chu*, e d' *Okam* di bambou.

Quando questo composto è dissecato par tutto di calcina, ch'è la materia principale: è più mondo del nostro catrame, e non ha quel disaggradevole odore che regna ne' vascelli europei: e di più regge alla prova del fuoco, al quale il catrame e la pece sono esposti continuamente.

L'unica incombenza del piloto è d'invigilar sulla bussola, e regolare il corso: il padrone regola il maneggio del vascello; e il capitano prende cura delle provvigioni senza frammischiarsi in altri pensieri: il tutto però si eseguisce con una sorprendente prontezza; e quest'armonía nasce dall' interesse che tutti hanno della propria conservazione, e dall'esser ognuno a parte del carico. Ufficiali, soldati, tutti hanno la libertà di metter a bordo una data quantità di mercanzie, e questa permissione serve ad essi di paga: per tal modo occupa ognuno il suo particolar quartiere situato nello spazio che sta fra i ponti, il quale è diviso in diversi gabinetti. Benchè gli Europei gli superino di molto nella navigazione per mare; convien tuttavia confessare che su i fiumi, e i canali hanno una destrezza particolare alla lor nazione, dalla quale siamo noi molto lontani. Un picciol numero de' lor battellanti guidano barche grandi quanto i nostri vascelli.

L'industria colla quale navigano su i torrenti ha qualche cosa di maraviglioso, e di sorprenden-

te: superano intrepidamente de' passi, che persone meno audaci non possono guardare senza qualche dimostrazione di timore, senza parlare delle cadute d'acqua, che spesso s'incontrano in un canale, essi a forza di braccia rimontano da un canale all'altro. La Cina ha de' fiumi che scorrono, o più tosto che si precipitano a traverso di scogli e rupi pel tratto di sessanta, e di ottanta leghe, e che formano correnti d'un' estrema rapidità, ai quali i Cinesi danno il nome di *chans* : se ne trovano in diverse parti dell'Impero, e il P. Le Comte ne vide molti nel viaggio, ch'egli fece da *Nan-chang*, capitale della provincia di Kyang-si fino al celebre porto di Canton: la sua barca fu trasportata da una di tali correnti con una sì strana violenza, cui tutta l'arte de' marinaj non avendo potuto opporsi, fu abbandonata all'impeto dell'acqua, che le fece far delle giravolte in un gran numero di ravvolgimenti formati dagli scogli; finalmente essendosi spezzato il timone in uno di questi scogli, che non appariva se non a fior d'acqua, la barca fu sbalzata sopra lo stesso scoglio, ove si giacque immobile: ma se avesse ricevuto il colpo su i fianchi in vece di riceverlo a poppa, era irremediabilmente perduta insieme co' passeggeri.

Nella provincia di Fo-kien dove si passa per Canton e Chang-cheu, si va esposti per nove, o dieci leghe al pericolo di perire: continue sono

le cateratte che vi s'incontrano spezzate da migliaja di punte che lasciano appena lo spazio necessario al passaggio della barca: non avvi per tutto che ravvolgimenti, e torrenti contrarj che si urtano insieme, e spingono le barche colla rapidità d'una freccia: sempre si va due passi lungi dallo scoglio, e sempre minacciati di vedersi precipitati sopra dell'uno nel voler evitar l'altro. Non avvi al mondo che i soli Cinesi, che sieno capaci di superar ostacoli di tal natura: e la loro medesima destrezza non impedisce che i naufragi non accadano molto frequentemente: e dee sembrar sorprendente che tutte le loro barche non incontrino la stessa sorte: alcune d'esse vanno in pezzi, e tutto l'equipaggio rimane sepolto tra i flutti prima che possa vedersi la cagione che le ha fatte sparire: talvolta nello scendere le cateratte de'fiumi una barca si piega e s'immerge colla prua senza potersi più rilevare, in una parola tali passi sono tanto pericolosi, che se si presta fede al P. Le Comte, egli non si vide giammai sì vicina la morte in dieci anni di navigazione pe'mari i più tempestosi del mondo pe'quali corse più di dodici mila leghe, quanto in dieci giorni, che impiegò in traversare questi orribili torrenti.

Le strade mantenute con quella diligenza che si è fatta quì osservare deggiono essere ugualmenta comode pe'viaggi, che pe'trasporti. La mol-

titudine de' villaggi tutti ripieni di Tempj o di Monasterj di bonzi, offrono tosto un sollievo considerabile ai viaggiatori: le locande ancora sono in gran numero, ma quando sono belle sulle strade maestre, tanto sono miserabili altrove.

Il pensiero di mantener le guardie sulle strade in picciole distanze, lascia poco da temere ai viaggiatori per conto degli assassini. I cattivi incontri sono rarissimi fuorchè nelle provincie vicine a Pekin: ma non accade quasi mai che gli assassini aggiungano l' omicidio alla rapina: non pensano che a ritirarsi con molta destrezza dopo aver esercitato il lor mestiere: dall'altra parte però la moltitudine de' passaggeri basta per la sicurezza. Un missionario racconta ch' egli fu inseguito per molti giorni da un ladro, che non potè mai trovar il tempo da fargli insulto, perchè appena avea perduto di vista una compagnia di viandanti ne compariva un'altra.

Secondo la testimonianza di tutti i Missionarj il più nojoso, e quasi il solo inconveniente che trovasi nel viaggiare, e specialmente nell'inverno, e nelle parti meridionali della Cina, è l'eccessiva polvere che vi domina, perchè di rado vi piove in quella stagione. La terra è allora sì asciutta e mobile, che se soffia un gran vento si solleva in nuvole che oscurano il cielo, e tolgono perfino il respiro.

Il modo più comune di viaggiar per terra è di andare a cavallo: ma sebbene i cavalli sieno molto buoni, pur vi vuole attenzione nello sceglierli: perchè se si stancano per istrada non v'ha speranza di cangiarli alla posta, perchè tutti i cavalli da posta appartengono all' Imperatore, e non servono che pe'suoi corrieri, e per gli Ufficiali della corte.

Quando la strada è troppo scabrosa pe' cavalli, si trovano delle sedie composte di canne di bambou, incrocicchiate in forma di pergola, e legate insieme con corde di *rattan*. Sono coperte dall'alto al basso, d'un pezzo di tela dipinta, o d'una stoffa di seta, secondo la stagione, e in tempo piovoso si cuopre tutta di taffettà unto d'olio.

Se il desiderio di fuggir il caldo fa sceglier il tempo della notte per viaggiare specialmente ne'paesi montuosi, che sono infestati dalle tigri si prendono pagandole da un luogo all'altro delle guardie, con torcie che servono tutti in una volta a dissipar le tenebre, e a diffondere lo spavento fra que'formidabili animali. Le torcie da viaggio sono composte di rami di pino seccati al fuoco, e sì ben preparati, che il vento e la pioggia, non servono che a fargli ardere con più vivezza e velocità: sono lunghi sei o sette piedi, e dura ognuno quasi un'ora.

Un gran comodo pe' viaggi di terra è la facilità, e la sicurezza con cui i Cinesi fan trasportare i bagagli, e le mercanzìe da' pubblici facchini, de' quali avvi un gran numero in tutte le città dell' Impero. Questi facchini hanno il lor capo, a cui s'indirizzano i viaggiatori: si conviene fra loro del prezzo, che sempre si paga anticipato, e il capò dà tanti viglietti quanti sono i facchini che si domandano: ad un suo cenno questi subito compariscono, ed egli è garante di tutte le balle ed involti. Quando i facchini hanno adémpito il loro dovere ritornano a lui co' viglietti che hanno ricevuto da' viaggiatori per ricevere la ricompensa della loro fatica. Nelle città, che son situate sulle strade maestre vi sono molti ufficj destinati a quest'uso, ne' quali i facchini si fanno scrivere dopo aver dato idonee sicurtà; di modo che se ne possono avere tre o quattrocento in un occasione. Il lor capo, a cui si dee sempre ricorrere prende nota di tutte le mercanzìe, che si vogliono far trasportare, e riceve un tanto per libbra: il prezzo comune è di quattro soldi e mezzo al giorno per ogni quintale. Non rimane allora ai forestieri alcun pensiero, perchè nel consegnar loro le balle si dà a ciascuno la nota di ciò che contengono; e si può andare tranquillamente al suo termine con certezza che tutte le mercanzie affidate al capo saranno trasportate fedelmente all' ufficio

ch'è in corrispondenza col suo. La balla si attacca con delle corde nel mezzo d'una canna di bambou, che alle due estremità è sostenuta sulle spalle di due uomini, e se il peso è troppo grande vi s'impiegano due canne e quattro uomini, e si ha la libertà di cangiare ogni giorno facchini, e di far lor fare ogni giorno tanta strada, quanta ne fa lo stesso viandante. Quando un sol facchino basta a portar la balla egli ne diminuisce il peso dividendolo in due parti uguali, che sospende con delle corde, ed uncini alle due estremità d'una canna spianata: posa egli la canna sopra una spalla a guisa di bilancia, che s'alza e abbassa alternativamente mentre cammina: quando è stanco in una, trasporta con destrezza la canna sull' altra spalla; e fa così dieci leghe al giorno con un peso di cento sessanta libbre di Francia.

Le dogane nella Cina son men rigorose che nella maggior parte degli altri paesi. Non si cerca indosso alcuno, e di rado apronsi gl'involti, e le casse. Da un viaggiatore che ha qualche seguito non si prende nulla: si vede abbastanza, dicono allora le guardie, che questo Signore non è mercante. Quando si passa per qualche dogana si riscuotono i diritti naturali: e si sta alla nota che il mercante esibisce. In altri luoghi si fa pagare a misura del peso, il che tosto viene rego-

Digitized by Google

larmente eseguito. Il *Kung-ho* (*a*) medesimo dell' Imperatore non rende esente dei diritti della dogana: tuttavolta per rispetto al Sovrano si lasciano passare i suoi corrieri senza far loro alcuna interrogazione. La dogana di Pekin è ordinariamente la più esatta.

Le valigie e i bauli de' grandi ufficiali di corte non s' aprono giammai: portano per contrassegno un *fong-tyau*, ch' è una fascia di carta, sulla quale è scritto il tempo di lor partenza col nome, e la dignità del padrone.

L'argento e il rame sono le sole monete, che corrono nella Cina per i bisogni della vita, e pel mantenimento del commercio. L'oro è nel medesimo piede, che in Europa le pietre preziose: si compra come le altre mercanzie, e gli Europei ne traggono un profitto tanto più considerabile, quanto che, secondo il P. Le Comte la sua proporzione colla libbra d'argento, è come d'uno a dieci laddove in Europa è come d'uno a quindici. Per tal modo i mercanti vi lucrano un terzo.

L'argento cinese non è tutto della medesima finezza. Come è fissata in Francia la più gran finezza dell'oro, a ventiquattro caratti: così i Cinesi

---

(*a*) Così si chiama l'ordine imperiale per viaggiare.

dividono la lor lega in cento parti, che fanno il più alto grado della finezza dell' argento. Se ne trova ciò non ostante di novanta parti, e diversi altri gradi fino a cento; se ne trova ancora d' ottanta, ma passa pel più basso, e non sarebbe ricevuto in commercio senza l' accrescimento, o sia agio del peso, che lo rendesse uguale al valore dell'argento corrente. I Cinesi prendono l'argento di Francia nel valore del loro argento del novantesimoquinto grado: quelli però che s' intendono bene di tal materia giudicano ch' esso è al più della perfezione del novantesimoterzo; di modo che in cent' oncie del nostro argento ve ne ha sette di lega: o, ciò che significa lo stesso, cent' oncie non vagliono che novantatre d'argento fino.

Hanno i Cinesi una singolare abilità per giudicare della finezza dell' argento a prima vista, e non vi s'ingannano quasi mai. Le Comte attribuisce loro tre metodi 1. l'esame del suo colore, 2. quello di molti piccioli fori, che si fanno nel metallo nello scavarlo, 3. ad altri piccioli fori che l' aria forma sulla superficie del metallo quando dopo averlo fuso si raffredda. Se il colore è bianco, i fori piccioli e profondi, i circoli in molto numero uno vicino all' altro, sopra tutto verso il centro della massa, l'argento è tenuto allora per puro. Quanto più manca di queste tre qualità tanto maggior quantità di lega vi si suppone.

L'argento in moneta nella Cina non è battuto a conio come in Europa: ma è fuso in verghe che si tagliano in pezzi grandi e piccioli secondo le occorenze, e il valore è misurato dal peso. Queste verghe, che sono del più fino argento non s'impiegano, che pel pagamento di somme.. La difficoltà consiste in servirsene ne' casi particolari del commercio. Si è talvolta in obbligo di metterne l' orlo al fuoco e renderlo assai sottile battendolo col martello per contarlo facilmente in piccioli pezzi, dal che ne deriva che i pagamenti sono sempre la più lunga parte d' un contratto. I Cinesi convengono, che sarebbe per essi più comodo l' avere moneta d' un valore, e d' un peso determinato: ma allora, essi dicono, le provincie si riempirebbero di monetarj falsi, de' quali non v'è da temere, finchè si conserverà l' uso di tagliar l'argento. Siccome è cosa difficile che nel contrarlo tante volte non se ne perdano delle picciole particelle: così i poveri s'applicano con gran cura a raccoglierlo lavando le immondezze, che dalle case si gettano nelle strade: il poco che ne trovano, basta per la lor sussistenza.

La maggior parte de' Cinesi portano indosso in uno stuccio assai proprio un pajo di bilancette per pesar l' argento: sono queste composte d' un picciol piatto, e d' un' asta d'avorio o d'ebano, e d' un peso che scorre sull' asta: questa specie di

bilancia, che molto rassomiglia alla romana, è d'una giustezza maravigliosa: non avvi moneta dai quindici o venti taels fino al soldo, che non possa pesarvisi con una sorprendente precisione. La millesima parte d' uno scudo basta a far pendere sensibilmente la bilancia.

La moneta di rame è la sola che nella Cina sia battuta con alcuni caratteri, e di cui si faccia uso ne' casi particolari: consiste questa in alcuni pezzetti rotondi forati nel mezzo, che s'impiegano separatamente pe' piccioli contratti, o s' infilano in un cordone a cento a cento fino al numero di mille. Il metallo non è nè puro, nè ben battuto. Dividono i Cinesi la libbra in sedici *lyang*, che equivalgono ad altrettante once: ogni lyang in dieci parti, che si chiamano *tsyen*, il tsyen in dieci *fuen*. Un fuen vale un soldo di Francia. Il lyang che i Portoghesi chiamano tael val cento soldi della moneta di Francia.

Si distinguono oggi nella Cina tre sorti di misure, 1. il piede del palagio stabilito dall' Imperator Kang-hi, ch' è il piede di Parigi, ed è in proporzione di novantasette e mezzo a cento col piede del tribunale de' matematici, 2. il piede del tribunale delle opere pubbliche chiamato *Kong-pu*, ch'è in uso fra gli operai: ed è una linea più corto di quel di Parigi, 3. il piede de' sartori usato da' mercanti, è più grande di sette linee del *Kong-*

pu . Di queste tre misure questa ultima è la prima di cui si sono costantemente prevaluti i missionarj per formar le carte dell' Impero : esso è diverso dagli altri piedi cinesi, ed anche da quello ch' era altre volte in uso nel tribunale de' matematici . Stando a questo piede il padre Thomas missionario Gesuita, ridusse il grado a dugento lis cinesi , ognuno de' quali è composto di cento ottanta braccia cinesi ciascuno di dieci piedi . Siccome la ventesima parte d' un grado , secondo l' osservazione dell' Accademia delle scienze di Parigi, contiene due mila ottocento cinquantatre tese ciascuna di sei piedi del Re, così è uguale a mille ottocento tese cinesi , o sia a dieci lis , e per conseguenza un grado di venti grandi leghe di Francia contiene dugento lis.

Si potrebbe dar molta estensione a quest' articolo dell' industria. La Cina contiene più artisti di quello , che si possa immaginare : il lor numero è prodigioso in tutti i generi. Niuna cosa reca maggior maraviglia agli Europei quanto la moltitudine delle galanterìe, e cose curiose , che si vendono nelle botteghe cinesi.

Fanno i Cinesi grandi progressi nelle arti , quantunque non le abbiano ancora portate a quel grado di perfezione, che fa tant' onore all' Europa. Si può attribuire la superiorità che noi abbiamo sopra di loro alle leggi, che pongono limite

alle loro spese. L' industria degli operaj è fra di essi straordinaria, e se non ci arrivano nell' invenzione, entrano facilmente nelle nostre idee, e riescono a maraviglia nell' imitare i nostri modelli. Se ne danno per prova le lastre degli specchi, gli orologj, le pistole, le bombe, e molti altri lavori che si fanno in diversi luoghi dell' Impero: aveano però da un tempo immemorabile l' uso della polvere da schioppo, quello della stampa, e della bussola, le quali cognizioni sono nuove in Europa.

Riescono mediocremente nella pittura de' fiori, degli augelli e degli alberi; molto meno però in quella delle figure umane: non intendono punto l' artificio delle ombre, e perciò ammirano molto i nostri quadri più inferiori. Si sono però veduti de' pittori Cinesi divenire assai buoni artefici dopo aver appreso i principj della pittura a Manila, o a Makao. I lavori di filagrana ch' essi fanno a Manila, e di cui deggiono l' arte agl' Indiani, hanno cagionato dello stupore in Europa, s' incomincia ad imitarli assai felicemente in Italia. Gli artefici di Canton fanno ottimi occhiali, telescopj, vetri ardenti, e specchi tanto simili ai nostri, che vi si distingue poca diversità, e per supplire alla mancanza di sabbia fina, di cui è privo il lor paese, adoperano della pietra focaja ridotta in polvere.

I loro istrumenti meccanici hanno generalmente somiglianza co' nostri ad eccezione di alcuni che sono ad essi particolari.

Si trovano in ogni città artefici in ogni sorte di professioni. Alcuni lavorano nelle loro botteghe: altri cercano di trovar da lavorar per le strade: ma il numero maggiore vien impiegato nell' interno delle famiglie. Se si ha bisogno di un abito si fa venir in casa la mattina assai di buon' ora un sarto, che ne parte la sera: lo stesso si fa con tutti gli altri artigiani: essi recano seco i loro istrumenti senza eccettuare i fabbri, e i magnani, che vanno coll' incudine e il mantice pe' lavori più semplici.

I barbieri portano sulle spalle una sediolina, un bacino, un vaso d'acqua, del fuoco, la biancherìa necessaria, e tutto ciò che appartiene alla lor professione. Danno avviso quando passano col suono d' una campanella, e quando sono chiamati o in mezzo ad una strada, o ad una piazza, o alla porta di qualche casa si dispongono subito a prestare il servigio, che lor si domanda: radono la testa, svellono i sopracigli, puliscono le orecchie, fregano le spalle e le braccia per diciotto danari, che ricevono con molti ringraziamenti: indi rincominciano a suonare la lor campanella. I ciabattini vanno parimenti girando per le strade, e con tre soldi accomodano un pajo di scarpe, che dura-

no anni intieri, dopo che le hanno essi risarcite: hanno probabilmente qualche secreto per dare al cuojo una tal forza.

I pescatori si servono di reti nelle gran pesche, e di corde nelle picciole, ma il costume di molte provincie è d'impiegar nella pesca una specie di smergo simile al corvo, che si conduce appresso come un cane alla caccia del lepre. Al levar del Sole si vede sul fiume un gran numero di battelli con sopra molti di tali augelli appollajati nella parte anteriore. Al segno che lor si dà col batter l' acqua con un remo, si scagliano sul fiume, vi s' immergono ciascuno dalla sua parte, e predando il pesce che abbrancano in mezzo al corpo ritornano alla barca colla lor preda. Il pescatore prende l' augello, gli abbassa la testa, e stringendogli il collo colla mano gli fa gettar fuori il pesce, che avrebbe inghiottito intiero se fosse stato picciolo, e se non glielo avesse impedito un anello che gli passano al basso del collo: lo ricompensa poi del suo servigio con dargli da mangiare. Quando il pesce è troppo grosso molti di questi augelli s' uniscono, e s' ajutano scambievolmente, uno prendendolo per la testa, l' altro per la coda, e talora s' uniscono tutt' insieme, e lo recano leggermente al battello.

I Cinesi adoperano nella pesca un altro metodo, che non è niente men comodo. Hanno de' bat-

battelli lunghi e stretti, ai quali attaccano d'ambi i lati una tavola larga due piedi, che s' estende da un termine all' altro: questa tavola è coperta d' una vernice assai bianca, e rilucente: si abbassa con un pendìo assai dolce fino alla superficie dell' acqua. Nella notte ch' è il tempo in cui si fa una tal pesca, si volta verso la Luna per accrescere il suo splendore colla riflessione della luce. Il pesce che scherza nell' acqua, prende facilmente il color della tavola per quello dell'acqua medesima: salta dalla parte che se gli presenta e cade nella barca.

I principali lavori ch' escono dalle manifatture cinesi sono le vernici, le stoffe di seta, e la porcellana. Si dà la vernice nella Cina ai tavolini, alle sedie, agli armadj, alle tavole da letto, e non solamente la maggior parte de' mobili di legno, ma ancora agli utensili di rame, e di stagno. Questa specie di pittura dà loro un lustro maraviglioso soprattutto quando è frammischiata a figure d' oro, o d' argento. Per verità le vernici di Canton non sono nè sì belle, nè sì durevoli quanto quelle del Giappone, del Tonchino, e di Nankin, perchè si fanno troppo in fretta a Canton, e perchè non si cerca che d' ingannar gli occhj degli Europei. Per dare alla vernice tutta la sua perfezione non vi bisogna meno d' un anno intero. Conservano però pochi di tali lavori i

mercanti cinesi ne' lor magazzini: ma aspettano che giungano i vascelli per eseguire ciò che lor si domanda.

La vernice della Cina non è un composto, ma stilla come una gomma da un albero, di cui faremo la descrizione: qui non parleremo se non se della maniera come si applica. Questa operazione si fa in due maniere. La prima, ch'è molto semplice, consiste in applicarla immediatamente sul legno. Dopo averlo ben pulito si frega due o tre volte con una specie d'olio chiamato *Tong-yeu*, che si lascia seccare per dargli poi altrettante volte una man di vernice, la quale è sì trasparente, che a traverso si distingue la grana del legno, e perciò si replica spesse volte, quando si vuol nascondere il fondo dello stesso legno: diviene allora sì rilucente, che si prenderebbe per una lastra di specchio. Subito che è asciugato si dipinge in oro, in argento, a fiori, a figure d'uomini, d'augelli, d'alberi, di montagne, di palagi: indi se gli dà una nuova man di vernice, ma leggera per conservar la pittura, e dargli un apparenza di cristallo.

La seconda maniera richiede maggiori preparativi. Si adopera una specie di mastico o cartone composto di carta, lino, calcina, ed altre cose, che essendo ben battute, e distese sul legno formano un fondamento solidissimo, ed ugualissimo: vi si

passa sopra due o tre volte coll' olio di cui si è parlato, sopra del quale si applicano due o tre mani di vernice, facendole successivamente asciugare: ciascun artefice ha per tai lavori i suoi metodi particolari.

I liquori caldi scolorano talvolta la vernice della Cina, e le fanno prendere un color giallo: ma Duhalde c' insegna il modo di rimediarvi. Per ripulire il nero lustro, altro non si dee fare che per una notte tenerlo esposto alla rugiada, ovvero, ed è ancor più sicuro, metterlo per qualche tempo sotto la neve.

Si crede che i vermi che producono la seta sieno venuti in origine dalla Cina. Essendo passati nelle India, e di là in Persia furono introdotti presso i Greci, e i Romani fra' quali fu da principio la seta stimata a peso d'oro. Il più antico scrittore della Cina testifica, che avanti il regno di *Wang-ti*, quando s' incominciava il lor paese a dirozzare, i primi abitatori non erano vestiti che di pelli; ma non potendo queste bastare stante la lor successiva moltiplicazione, una delle moglj dell' Imperatore inventò l' arte di fabbricare la seta. Ne' secoli susseguenti molte Imperatrici si formarono un oggetto di divertimento di nutrire i vermi da seta, e il render la seta adattata a diversi usi: fu assegnato un giardino del palagio per piantarvi de' gelsi. L' Imperatri-

ce medesima accompagnata dalle Regine, e dalle prime Dame della sua corte, vi si recava in formalità, e raccoglieva le foglie. Le più belle pezze di stoffa, che erano opera delle sue mani, o lavorate per di lei comodo erano consecrate a *Chang-ti* nella cerimonia del gran sacrificio. Era molto che le manifatture di seta fossero promosse e incoraggite dalle Imperatrici, come l'agricoltura dagl' Imperatori: ma da qualche tempo hanno le Imperatrici cessato d' interessarsi ne' progressi della seta.

I Cinesi rilevano la sua bontà dalla bianchezza, dalla finezza, e dalla morbidezza: quando comparisce cruda fra le mani, è un pessimo segno. Spesso per renderla più morbida la medicano con acqua di riso mischiata colla calcina: ma questo bagno la brucia: perciò difficilmente regge al filatojo. Quantunque niuna cosa più facilmente si fili della seta buona, gli artefici cinesi sono capaci di filarla un' ora intiera senza romperne un sol filo. I filatoj sono ivi assai diversi da que' d' Europa, e richieggono molto minor fatica. Due o tre rami di bambou con una rota comune formano tutta la macchina: e reca stupore la semplicità degl' istrumenti che servono a fare le più belle stoffe.

Quanto alle lor tessiture d' oro, essi non tirano questo metallo in fili per intrecciarli colla seta: ma tagliando in picciole striscie un lungo fo-

Digitized by Google

glio di carta indorata, le ravvolgono con molta industria intorno al filo di seta, benchè queste stoffe abbiano molto lustro quando sono nuove, tuttavia sì presto si macchiano all' aria, che poco possono servire a far degli abiti. Non si veggono indosso che ai Mandarini, e alle lor moglj, che non ne fanno nemmeno molto uso.

Quelle che vengono più comunemente usate sono i veli lisci, e fiorati che servono ai Cinesi pe' lor abiti d' estate, i damaschi d'ogni sorte di colore, i rasi a righe, i rasi neri di Nankin, il taffettà grosso, il moerro semplice, il quale è eccellente ad usarsi, diverse altre specie di moerro a fiori, a righe, a rami, a figure, la tocca, il broccato, la felpa, e altre diverse sorti di velluto.

In una parola i Cinesi fabbricano un' infinità di stoffe di seta delle quali gli Europei non hanno nemmeno il nome: ma le due più comuni sono, 1. una sorte di raso ch' essi chiamano *Fuan-tse* più forte e men lustro di quel d' Europa, 2. Una specie particolare di taffettà chiamato *Cheu-tse*, che quantunque assai battuto, è pur sì morbido, e maneggevole, che mai non si taglia. Dall' altra parte si lava come la tela senza che perda molto il suo lustro, che se gli dà col grasso di porco, d' acqua, ma di fiume: si purga questo grasso a forza di lavarlo, e farlo bollire: indi si stende

con un pennello finissimo sul taffettà dalla parte che si vuòl lustrare, e sempre dall' alto al basso senza mutar direzione. Gli artefici bruciano nelle loro lucerne il medesimo grasso in vece di olio, perchè il suo odore caccia le mosche, che sarebbero pregiudizievoli alla seta.

La provincia di *Chan-tong* produce una sorte di seta che trovasi in copia sugli alberi, e ne' campi. Si fabbrica con essa una stoffa che si nomina *Kyen-cheu*: questa seta è opera d' una specie di piccioli vermi simili ai bruchi: i quali non formano bozzolo, ma lasciano la seta in lunghi fili sugli arboscelli e i cespugli. Benchè sia questa meno fina della seta de' bachi comuni, tuttavia dura molto di più: i vermi che la producono mangiano ogni sorte di foglia come quella de' gelsi. Chi non conosce questa sorte di seta la prenderebbe per una grossa bavella.

Avvi due specie di tali vermi da seta salvatici nella provincia di *Chan-tong*, una chiamata *Tsuen-Kien*, più grossi e più neri de' nostri; l' altra men grossa, che si chiama *Tyau-Kien*. I fili della prima sono d' un grigio che trae al rosso: quei della seconda sono più neri, e la seta è talmente mischiata di questi due colori che spesso la medesima pezza è divisa in righe grigie, gialle, e bianche: essa è molto grossa, nè mai si taglia, è di lungha durata, e si lava come la tela: quando è

perfetta l'olio stesso non è capace di macchiarla: è in gran preggio presso i Cinesi, e talvolta vale quanto il raso, o quanto le loro sete più belle.

Hanno parimenti manifatture di lana e di tela. La lana è comune e a buon prezzo, in ispecie nelle provincie di *Chan-si*, di *Chen-si*, e di *Se-chuen*, ove si pasce un gran numero di pecore. I Cinesi però non lavorano drappi di lana: pregiano molto quelli che loro recano gl' Inglesi: ma siccome sono più cari assai de' lor drappi di seta, così ne comprano in molto poca quantità. I Mandarini si fanno delle vesti da camera d' inverno d'una sorte di grosso droghetto. Quanto alle saje, e alle rascie, è difficile trovarne di miglior qualità di quelle della Cina. Escono dai monasteri de' Bonzi, che gli fanno lavorare dalle lor donne, e se ne fa grandissimo commercio in tutta l' estensione dell' Impero.

Le stoffe di cotone vi sono ugualmente comuni. In tempo d' estate le lor gran vesti sono d' una tela lavorata in forma di rete: ma la stoffa di cui si fa maggiore stima alla Cina, e che non trovasi in alcun altro paese, si chiama *Ko-pu*, perchè è composta d'una pianta detta *Ko*, che cresce nella provincia di *Fo-Kien*: è questo una specie d'arboscello serpeggiante sparso per tutte le campagne, e la cui foglia è molto più grande di quella dell'ellera: è rotonda, liscia, verde al di dentro,

e spungosa al di fuori: il fusto è qualche volta della grossezza del pollice, assai pieghevole, e spungoso come la foglia: quando comincia a seccarsi si fa macerar nell'acqua, e come il lino e la canape: se gli leva la prima pelle che non serve a nulla, la seconda ch' è molto più fina e dilicata si divide colle mani in fili minutissimi, e si mette in opera senza nè batterla, nè filarla: la stoffa che ne risulta è trasparente, e non è priva di bellezza: ma è sì leggera che par non aver nulla indosso.

La fabbrica della seta è un oggetto di tanta importanza nella Cina che noi crediamo doverci distendere su gli utili insetti, che ne apprestano la materia principale, sul loro nutrimento ed educazione. L'autore cinese, di cui trarremo questa descrizione, compose il suo trattato nel 1368 sul principio del regno di Ming capo della schiatta di questo nome. Egli ci fa noto che due specie di gelsi avvi alla Cina: uno chiamato *Sang* o *Ti-sang*, e non vien coltivato che per le sole foglie, l'altro che chiamasi *Che*, o *Te-sang*, e cresce nelle foreste, ed è picciolo e selvatico. Le sue foglie sono rotonde, picciole, rozze, terminate in punta e dentate all' intorno. Il suo frutto rassomiglia al pepe: i suoi rami sono spinosi, e come a grappoli. In alcune parti tosto che i vermi da seta sono schiusi si collocano su questi alberi

perchè lavorino i loro bozzoli; vi crescono, e vi divengono più grandi dei vermi domestici; e benchè la lor seta sia men buona, non è pur senza utilità.

Le foreste ove crescono questi alberi deggiono aver de' sentieri aperti per dare ai proprietarj facilità di rimondarle, e cacciarne gli augelli. Le foglie, che si trovano lasciate intatte da' vermi nel corso della primavera si deggiono strappar nell' estate, perchè altrimenti quelle della primavera seguente verrebbero corrotte dalla comunicazione d' un avanzo del vecchio sugo. Si coltivano i *Te-sang* come i veri gelsi: deggiono piantarsi molto al largo, e negli spazj intermedj si semina il miglio. Se si scuoprisse in Europa la specie de' vermi, che i Cinesi scelgono per tal uso, si dovrebbero raccogliere prima che cangiassero di natura, e conservarne le uova per farle schiudere l' anno seguente, e continuerebbero senza dubbio a produrre su medesimi alberi. Questi vermi che filano la seta, con cui si fabbrica il *Kyen-cheu* si nutrono della foglia nuova della quercia. Forse anche i vermi domestici vivrebbero col medesimo nutrimento.

Quanto poi ai gelsi, quelli de' quali il frutto comparisce avanti le foglie passano per mal sani. Le piante giovani, la cui corteccia è rugosa nè pur esse son buone: ma quelle che hanno la scor-

za bianca, che sono poco nodose, e hanno grossi bottoni, producono foglie grandi che somministrano un ottimo pascolo. Di tutti questi alberi quelli che producono frutti in minor quantità sono i migliori, perchè l'abbondanza de' frutti assorbisce il sugo.

Gli altri giovani che si sono spogliati troppo della lor foglia per i tre primi anni divengono deboli e poco utili; e quelli che non si ha l'attenzione di rimondar diligentemente non son punto migliori. Nel quinto anno le radici perdono la lor pelle: il rimedio è di scuoprirle, tagliar le più attortigliate, e tornarle a cuoprire con una terra adattata, e diligentemente inaffiarle. Se un albero comincia ad invecchiar, se gli può far prendere nuove forze tagliando nel mese di marzo i rami aridi per innestarvi in lor vece de' germogli buoni. I mori languiscono quando i vermi vi depongono il lor seme: ma si distrugge questo facilmente con un poco d'olio forte.

Richieggono i mori un terreno, che non sia, nè troppo duro, nè troppo forte il quale può correggersi, o colla deposizione de' fiumi, o col concime, o colla cenere: ma sopra ogni altra cosa l'albero dee rimondarsi nel mese di gennajo da mano abile, che non vi lasci che una sola specie di rami. Al fin dell'autunno prima che le foglie incomincino ad ingiallire, si deggiono raccogliere, e

farle seccare al sole: indi si riducono in polvere che si ripone in vasi di terra ben chiusi, i quali convien tener lontani da qualunque fumo, e nella primavera servirà di cibo ai vermi dopo la muta.

Oltre il metodo d'innestar gli alberi vecchi si possono procurare nuove piante, o col metter in piccioli tubi ripieni di buona terra de'rami di buona qualità che s'intrecciano insieme, o nel tempo della primavera coll'incurvare i rami che non si sono tagliati, e conficcarli colla punta in una terra ben preparata: nella quale mettono la radice nel mese di dicembre; gli si separano dal corpo dell'albero, e alla conveniente stagione si trapiantano. Si getta in terra anche il seme del gelso; ma si dee scegliere dagli alberi migliori, e toglierlo dal frutto che cresce in mezzo ai rami. Per distinguere il più fecondo si mischia colla cenere de'rami bruciati: il giorno appresso si confonde, e si rimescola tutto insieme nell'acqua: il seme vuoto ed inutile galleggia, il buono e fecondo va a fondo: indi si fa asciugare al sole, e si semina con ugual quantità di miglio che difende l'albero, allorchè cresce dall'eccessivo ardore del sole: quando il miglio è giunto a maturità, si sceglie una giornata ventosa, e si mette dentro il fuoco, per cui l'albero acquista maggior forza nella seguente primavera: se gli deggiono torre tutti i rami fin-

chè sia giunto alla sua naturale altezza: allora si taglia sulla cima, perchè si diffonda in rami per ogni lato. Finalmente le piante giovani si trapiantano nove o dieci passi distanti l'una dall'altra in tante file, anch'esse fra loro distanti quattro passi: si avverte però di non collocarle una in faccia dell'altra, probabilmente per timore che si rechino del nocumento a vicenda coll'ombra.

Per collocare i vermi da seta, si sceglie un terreno arido che si sollevi un poco sulla sponda di un qualche ruscello, perchè le uova spesso deggiono esser bagnate nell'acqua corrente, e lontane da tutto ciò che ha l'apparenza di letame, o cloaca, e lontano dai bestiami, e da qualunque strepito: perciocchè gli odori disgustosi, e il più picciolo rumore, l'abbajar solo d'un cane, e il grido d'un gallo vi apporta dell'alternazione, quando sono di fresco schiuse: l'edificio dee esser quadrato, e i muri chiusi diligentemente per mantenervi il calore: bisogna aver attenzione di rivolgere la porta a mezzo giorno, e poco monta che pieghi un poco verso levante, ma non mai a settentrione, e di cuoprirlo con una doppia stuoja per difenderlo dall'aria colata. Si fa però una finestra per ogni lato, affinchè vi passi l'aria, di cui le uova hanno di bisogno, le quali in ogni altro tempo si tengono chiuse; sono queste di carta bianca, e trasparente con alcune stuoje mobili al di dietro per

ammettere o escludere secondo le circostanze la luce; e per impedir l'ingresso ai venti perniciosi come sono i meridionali, e quelli che partecipano del ponente, ai quali non si dee mai aprir l'adito. Quando si apre una finestra per introdurvi un po di fresco bisogna porre grande attenzione che non v'entrino mosche, o zanzare, perchè lasciano sempre nelle case qualche sordidezza, che rende l'operazione sommamente difficile, e perciò è bene affrettarsi, e condurla a termine avanti alla stagion delle mosche. Le picciole lucerte, e i topi sono avidissimi de' bachi da seta: bisogna aver de' gatti per distruggerli. La camera dee esser fornita all'intorno, di nove o dieci ordini di tavolette, nove o dieci pollici una sopra dell'altra, e disposte in modo, che vi resti in mezzo fra l'un e l'altro ordine, aperto uno spazio per cui sia libero il passaggio intorno alla camera: su queste tavolette si collocano de' graticci di giunchi molto larghi per ricever da principio il calore, e successivamente l'aria che vi s'introduce: sopra questi graticci si fanno nascere e si pascono i vermi, finchè sieno in istato di filare. Siccome è importantissimo, che possano schiudersi, dormire, vegliare, nutrirsi e cangiar la pelle tutti allo stesso tempo, così non può usarsi mai troppo diligenza per conservar nella camera un calor sempre uguale e costante con fuoco coperto nelle stufe, che convien

collocare agli angoli dell'edificio, o coll'ajuto di uno scaldaletto che si trasporta per ogni lato: avendo somma attenzione di cuoprir il fuoco colla cenere, a puro oggetto d'impedire la fiamma ed il fumo che sono ugualmente perniciosi. Lo sterco di vacca seccato al sole, è la cosa più adattata a bruciarsi in tal tempo, poichè i vermi ne amano l'odore.

Si distende sopra d'ogni graticcio un letto di paglia minutamente stritolata, sulla quale si mette un lungo foglio di carta, che prima si ha l'attenzione di render morbido, fregandolo dolcemente colle mani: quando questo è sporco dalle immondezze de' bachi, si cuopre con una rete, e la rete con foglie di gelso, l'odore delle quali chiama i vermi, che allora si prendono per collocarli sopra un altro graticcio, e in tanto si netta il primo. L'autor cinese consiglia di alzare un muro, o una palizzata ben stretta all'estremità della camera, spezialmente dalla parte a ponente, affinchè nel farvi entrar l'aria non cada su i vermi il riflesso del sole cadente.

I bozzoli che terminano un poco in punta, che sono più stretti, più belli, e più piccioli degli altri racchiuddono i maschj: i più grandi, più rotondi, e più grossi le femmine. Spesso si sceglie la covata ne' bozzoli; e i migliori sono i più trasparenti, più chiari, nitidi e pesanti: ma val me-

glio aspettare per far la scelta, che i vermi sieno usciti dal bozzolo, il che accade dopo il decimoquarto giorno, che il baco vi si è rinchiuso. Quelli che n'escono un giorno prima degli altri deggiono esser trascurati, e convien prender quelli che in gran numero escono ne' giorni seguenti, e rigettar parimenti quelli che sono gli ultimi a comparire, come pure quelli che hanno le ale incurvate, il sopraciglio calvo, la coda asciutta, e il ventre rossigno e senza pelo: questi vermi inutili deggiono collocarsi a parte.

Quando la scelta è fatta si mettono insieme i maschj e le femmine sopra foglj di carta composta di corteccia di gelso, e non di tela di canape, fortificata con filo di seta o di cotone e attaccata al rovescio, perchè quando è ricoperta d' ova dee inzupparsi coll' acqua conveniente tre volte. I fogli deggiono esser distesi sopra stuoje ben coperte di paglia; e quando le farfalle sono state insieme per lo spazio di circa dodici ore, se ne deggiono trar fuori i maschj per collocarli fra quelle che si sono da principio rigettate: se vi stassero più lungamente, le uova dell' ultimo concepimento non si schiuderebbero insieme colle altre, inconveniente che bisogna diligentemente evitare. Conviene ancora dar dello spazio alle femmine, e non lasciar di cuoprirle, perchè l' oscurità impedisce loro di disperger troppo le ova.

Dopo che hanno fatto le uova si continua a tenerle coperte per quattro o cinque giorni: indi tutti questi animaletti con quelli che si sono separati o cavati morti dai bozzoli si deggiono seppellire assai profondamente, perchè altrimenti infetterebbero indistintamente tutti gli animali che vi si accostassero.

Quanto alle uova, quelle che si attaccano insieme sono da rigettarsi. I foglj di carta, si sospendono poscia ai travi della camera che allora vuol essere aperta, onde possa entrarvi il vento; il sole però non dee cader sulle uova, e quella parte di ciascun foglio sul quale son collocate non dee esser voltata al di fuori: il fuoco che scalda la camera non ha da innalzar fiamma, nè tramandar fumo: e convien badare parimenti, che niuna corda di canape sia vicina nè ai vermi, nè alle uova. Quando i detti foglj sono stati così sospesi più giorni, si tolgono, e si riducono in rotoli facendo che le uova sieno nella parte interna avvertendo di non istringerli troppo. Dopo ciò altro non resta che sospenderli nello stesso luogo, onde stiano in tal situazione per tutto il corso dell'estate, e dell'autunno.

Alla fine di dicembre, o fra il mese di gennajo si mettono le uova nell'acqua fresca di fiume, in cui siasi fatto sciogliere un po di sale, avvertendo, che non si ghiacci, e cuoprendole con un piatto di por-

porcellana, affinchè i foglj non vadano galeggiando all'azzardo: si traggono dall'acqua due giorni dopo per appenderli nuovamente: quando sono asciugati di nuovo si piegano in rotoli un poco più stretti, e ciascheduno si chiude separatamente in un vaso di terra, avvertendo che il rotolo resti in piedi: indi una volta ogni dieci giorni si espone al sole in un luogo coperto, sul quale non possa cader la rugiada: e si sceglie ancora per far ciò una giornata in cui il sole sia molto rilucente dopo una qualche picciola pioggia: si rimettono poi nella medesima situazione di prima. Avvi di quelli, che gli fanno riposare per lo spazio d'un giorno intero sopra uno strato di cenere di gelso; e dopo li mettono per qualche momento nell'acqua di neve sciolta, o li sospendono per tre notti ai rami d'un gelso, onde ricevano la neve o la pioggia; quando però sì l'una che l'altra non sieno troppo violenti. Tutte queste specie di bagni rendono la seta più forte e più facile ad esser divisa: ma il principale oggetto è di conservare il central calore delle uova.

Il tempo da farle schiudere è quando le foglie incominciano a spuntar sulla pianta: e se ne ritarda o accelera lo schiudimento, secondo il grado di calore o di freddo che lor si dà: molto si accelera quando si fa spesso prender' aria ai foglj, e che non si stringono troppo nel ruotolarli per ri-

metterli nel vaso di terra: al contrario si ritarda facendo diversamente. Quando i vermi son vicini ad uscire, le uova par che si gonfino, e la loro rotondità mette una picciola punta: tre giorni prima che incomincino a schiudersi, si sceglie due ore in circa prima del mezzodì, una giornata serena in cui si faccia un poco sentire il vento; ciò che facilmente accade in quella stagione: si estraggono dal vaso i foglj ruotolati, e si distendono intieramente, esponendo il rovescio al sole per far acquistar gradatamente all'uova un leggier calore. Poi si ravvolgono di nuovo, e il vaso in cui si ripongono si mette in un luogo caldo: ripetendosi la medesima operazione il giorno seguente si veggono cangiar di colore, e prendono un grigio cenerino: allora si uniscono due foglj insieme, e formandone ruotoli più stretti si legano alle due estremità.

Il terzo giorno prima di notte si aprono i foglj, si stendono sopra una stuoja sottile: e le uova compariscono allora biancastre: se se ne trova alcuno schiuso si dee gettar via, perciocchè que' vermi i quali non escono allo stesso tempo cogli altri non s' accordano giammai con essi nelle comuni operazioni, come nello scaricarsi delle loro immondezze, nel camminar, nel mangiare, e soprattutto, ciò che più importa, nell' incominciare il bozzolo. Questi vermi irregolari recherebbero

grande imbarazzo e svantaggio turbando il solito ordine metodico. Allora si uniscono tre foglj insieme per metterli in un luogo caldo, che sia difeso dai venti meridionali. Il giorno seguente circa il mezzo giorno reca sorpresa, allorchè si spiegano il vederli tutti pieni di vermi, che sembrano tante formiche bianche: le uova che fra mezz' ora non si schiudono ancora si deggiono rigettare; come pure i vermi che hanno la testa piatta, che sono rugosi e come scorzati, o gialli o d'un azzurro celeste, e color di carne: que' di buona razza hanno il colore d' un monte veduto da lontano. L'autor cinese consiglia a pesar dapprincipio il foglio, che contiene le uova schiuse di fresco: indi tenerlo pendente e quasi rivolto intieramente verso un altro foglio di carta coperto di foglie di gelso, che deggiono esser preparate come si è fatto di già osservare: l' odore non lascia di chiamare i piccioli vermi affamati; ma i più tardi deggiono essere ajutati con una penna, o col batter dolcemente sul rovescio della carta: se dopo ciò si pesa il foglio a parte si conoscerà esattamente il peso de' vermi: questa cognizione è necessaria per computare quante libbre di foglie richiederà il loro mantenimento, e qual sarà il peso de' bozzoli supposto, che non accada alcun inconveniente.

E' necessaria una qualche donna per l' educa-

zione della covata: prima d' accingersi a tal uffi-
cio conviene, ch' ella si lavi ben bene, e che si
vesta d' un abito, che non abbia alcun disaggra-
devole odore: dee essere stata qualche tempo sen-
za mangiare, e non avere soprattutto maneggiato
radicchio selvatico, perchè l' odore di questo è
perniciosissimo ai vermi giovani. Il suo abito con-
vien che sia d'una leggera stoffa, e senza fodera,
affinchè possa meglio giudicare del grado del calo-
re, e diminuire e accrescere il fuoco nella came-
ra secondo il bisogno. Questi piccioli insetti non
si maneggiano mai con troppa diligenza: ogni
giorno val per essi un anno, il quale ha le sue
quattro stagioni: la mattina è la lor primavera,
il mezzo giorno è l' estate, la sera l' autunno, e
la notte è per essi l' inverno. L' esperienza ha
fatto conoscere, 1. che le uova richieggono mol-
to fresco prima di schiudersi, 2. che appena schiu-
se, e mentre sembrano formiche hanno bisogno di
molto calore, 3. che quando prendono la figura di
vermi, e che s' avvicinano al tempo della muta
deggiono esser tenuti in un calor moderato, 4.
che dopo la muta è per loro necessario il fresco,
5. che nella lor declinazione, e quando s' accosta-
no alla vecchiaja il calore si dee loro comunicare
a gradi, 6. che hanno bisogno di gran caldo quan-
do lavorano i loro bozzoli.

Non si può però esser abbastanza cauti nel te-

nerli lontani da tutto ciò che loro riesce incomodo: hanno una particolar avversione alla canape, alle foglie bagnate, e a quelle che sono riscaldate dal sole: quando è poco che sono schiuse soffrono molto incomodo dalla polvere che si solleva nel ripulir la lor camera, dall' umidità della terra, dalle mosche, e dalle zanzare, dall'odore del pesce arrostito, dai peli bruciati, dal muschio, dal fumo, dall' alito solo del vino, dal ginepro, dalla lattuga, dal radicchio selvatico, dal grande strepito, dal sudiciume, dai raggi del Sole, dal lume d' una lucerna fra la notte, dall'aria che passa a traverso d' una fissura, da un gran vento, dall' eccesso del freddo e del caldo, e specialmente dal passaggio improvviso dall' uno all' altro. Per quel che riguarda il lor cibo, le foglie umide, quelle che sono state inaridite dal Sole, o dal troppo gran vento, e quelle che hanno contratto qualche cattivo sapore sono le più ordinarie cagioni delle lor malattie. Non si dee dimenticare ne' primi tre giorni di dar loro a mangiare le foglie più tenere tagliate in piccioli fili con un cortello assai tagliente per non stritolarle. Non si dee meno avvertire nel far la provvigion della foglia di servirsi d' un gran paniere, o d' una gran rete, affinchè non sia troppo compressa, e non si appassisca nel trasportarla. Sono molte senza dubbio

tutte queste precauzioni: ma si può mai usar troppo cura per un sì prezioso animale?

Dopo i primi tre o quattro giorni, quando il color de' vermi incomincia a piegare al rosso, conviene accrescere l' alimento senza tagliarlo tanto minutamente. Allorchè divengono neri si danno loro le foglie intiere accrescendone ancora la quantità: poscia quando ritornano ad esser bianchi, e la lor fame incomincia a diminuirsi convien diminuire il cibo, e deesi minorare ancor più, quando divengono gialli: finalmente il costume della Cina è di non dare ad essi più alcun nutrimento, quando sono divenuti intieramente gialli, e vogliono esser trattati istessamente ad ogni muta.

I vermi mangiano ugualmente giorno e notte: appena sono schiusi si dee offerir loro il cibo quarantotto volte nel primo giorno, cioè a dire due volte all' ora: trenta volte il secondo giorno non tagliando le foglie tanto per minuto: e si continua questa diminuzione il terzo giorno. Se la quantità dell' alimento non è proporzionata alla lor fame vanno soggetti ad eccessi di calore che portano la lor distruzione.

Facendoli spesso mangiare si fanno crescere più velocemente, e da ciò dipende il principal profitto de' bachi da seta: se pervengono a maturità dentro venticinque giorni un graticcio che ne sia

pieno, e il cui peso sia di un *Tsyen*, cioè a dire di poco più d' una dramma produrrà venticinque once di seta: ma se stanno ventotto giorni non daranno più di venti once, e se ritardano fino alla fin del mese, o ai quaranta giorni non se ne ritraggono che dieci once. Il momento che bisogna scegliere per trasportarli nella nuova camera in cui deggiono filare e quando il lor colore è d' un giallo brillante. L' autor cinese propone per ben collocarli una specie di gallerìa di legno, la cui interna parte sia molto lucida. Dee esser divisa in piccioli dipartimenti ciascuno colla sua tavoletta sulla quale possa posarsi il verme: non mancano di disporsi da se medesimi nell' ordine che ad essi è più adattato: questa camera dee esser spaziosa tanto che possa passarvi un uomo, e possa mantenervisi in mezzo un fuoco moderato più necessario che mai contro gl' inconvenienti che reca l' umidità. Non dee per altro il fuoco tramandare maggior colore di quel che bisogna per sostentare i vermi nell' ardore del lavoro, e per render la seta più trasparente.

Deggiono esser circondati di stuoje in qualche distanza, e la sommità della gallerìa, o macchina di legno dee parimenti esser coperta non solo per impedire il passaggio all' aria, ma ancora perchè i vermi si compiacciono dell' oscurità. Bisogna però dopo tre giorni del lor lavoro ritirar le stuo-

Digitized by Google

je, da un' ora dopo il mezzogiorno fino alle tre per far entrar il Sole nell' abitazione, ma in modo che i suoi raggi non cadono sopra de' vermi. Si preservano dai mali effetti de' tuoni e de' baleni col cuoprirli co' medesimi foglj di carta de' quali si è fatto uso su i graticci.

Terminati che sieno i bozzoli nello spazio di sette giorni, si ammassano insieme fino al tempo di trarne la seta: ma s' incomincia dal metter a parte quelli che si destinano per la propagazione; collocandoli sopra graticci in luogo fresco in cui possa penetrar l'aria. Se fossero troppo compresse, o troppo si scaldassero stando ammucchiate riuscirebbero meno felicemente, specialmente le femmine che non produrrebbero uova molto perfette. Al termine d' altri sette giorni escono da' loro bozzoli: si dee essere molto avvertiti ad uccider quelli che non possono uscire senza scomporre e recar danno all' opera. I bozzoli non si deggiono mettere nella caldaja in maggior quantità di quella ch' è conveniente, affinchè possano facilmente esser divisi: giacchè il lasciarveli immersi per troppo lungo tempo sarebbe lo stesso che rovinar la seta. Il miglior metodo sarebbe d' impiegarvi un ben grande numero di operaj per dividerli tutti allo stesso tempo. L' autor cinese assicura che in un giorno cinque uomini possono dividere trenta libbre di bozzoli, e somministrare ad altri uomini

tanta seta quanta ne possono ridurre in matasse, cioè a dire circa dieci libbre. Ma in mancanza di tuttociò suggerisce tre mezzi, perchè i bozzoli non vengano forati.

I. Convien lasciarli per lo spazio d' un giorno esposti al Sole, il quale nuoce per verità alquanto alla seta, ma uccide i vermi infallibilmente. II. Si possono mettere nel bagno marìa gettando nella caldaja un' oncia di sale, e una mezz' oncia di olio di rapa, cosa che non può far altro, che render la seta migliore e più facile alla divisione. La macchina che contiene i bozzoli dee esser collocata assai diritta nella caldaja, e la sommità dee essere ben coperta, onde non n'esca alcun vapore: ma se questo bagno non è eseguito con gran diligenza molti vermi o sia farfalle foreranno i lor bozzoli, per conseguenza dee esser di più lunga durata per i bozzoli più forti e più duri, che racchiudono la seta più grossolana, che per i più fini: quando questi animaletti son morti convien distendere i bozzoli sopra delle stuoje, e se il tempo è fresco cuoprirli con ramicelli di salcio, o pur di gelso.

Il terzo metodo ed il migliore per uccider la crisalide è di empir di bozzoli molti grandi vasi di terra, e gettarvi dentro una certa quantità di sale: indi si cuoprono con grandi foglie secche, e si chiude esattamente la bocca del vaso. Sette

giorni bastano per far morir in tal modo i vermi, ma se vi penetra un poco d'aria vivono quanto basta per essere in tempo ad uscir dai bozzoli. Nel metterli ne' vasi non convien tralasciare di separar i lunghi, bianchi, e lucenti da que' che sono grossi, e d' un azzurro oscuro. I primi danno la seta fina, dagli altri non si ritrae che seta grossolana.

Benchè la stagione più propria per tutte queste operazioni sia la primavera, pur si possono fare schiuder le ova nel corso dell'estate e dell'autunno, e anche in qualunque mese dopo il ricolto della primavera. Ma se tutti volesser profittare di questa facilità, i gelsi non somministrerebbero sufficiente alimento; e dall' altro lato se venissero spogliati in un anno non ne resterebbe per la futura primavera. Questa è la ragione per cui l'autor crede, che sia meglio non farne schiudere che un picciol numero nell'estate, e far una buona provvigione d'ova soltanto per l'autunno: egli antepone questa stagione alla primavera perchè essendo la primavera piovosa, e soggetta ai venti nelle parti meridionali della Cina, il profitto che sperasi da' vermi da seta è più incerto che nell' autunno, in cui si gode un continuo sereno: in secondo luogo sebbene nell'autunno i vermi non possono trovar per alimento foglie tanto tenere come

nella primavera: tuttavolta allora non hanno a temer nulla dalle zanzare, e dalle mosche.

I bachi allevati in tempo d'estate deggiono tenersi in un gran fresco, avvertendo di mettere alle finestre del velo per escludere le zanzare: quelli che allevansi nell'autunno hanno bisogno da principio di fresco, ma dopo le mute, e quando incominciano a filare richieggono maggior caldo che nella primavera; perchè l'aria divien fredda nella notte. In una parola le ova che allora depongono non rispondono sempre alle speranze del padrone.

Se si riserbano le ova nate nell'estate per farle schiudere nell'autunno, bisogna chiuderle in un vaso di terra, che si mette in una gran caldaja piena d'acqua fresca, la quale dee giungere all' altezza delle ova: s'è più alta le ova periscono, s'è più bassa manca loro la necessaria forza per ischiudersi. Se si siegue un tal suggerimento, si schiuderanno in ventun giorno; ma se tardano di più muojono, o non fanno che bozzoli di poco buona qualità.

Quando i vermi son vicini a filare se si ha l'attenzione di metterli sul fondo d'una tazza rovesciata, e di cuoprirli di carta fileranno un pezzo di seta liscia, rotonda, e sottile come una cialda: sarà privo di quella materia vischiosa che diffondono ne' bozzoli quando vi restano lungo tempo

rinchiusi, e che sarà ugualmente facile a dividersi quanto i bozzoli senza aver bisogno di tanta sollecitudine.

Quella che tutte le altre nazioni d'Europa hanno chiamata porcellana, gl'Inglesi appellano *Cina*, o *Cina-ware*, che significa *vasellame* o *porcellana della Cina*. La parola porcellana è sconosciuta ai Cinesi, che non ne possono pronunciar le sillabe, non avendone il suono nella lor lingua: non hanno essi nemmeno la lettera *R*: questa parola viene probabilmente da' Portoghesi, che danno ad una tazza, o ad una scudella il nome di *porcellana*, mentre chiamano il vasellame della Cina, comunemente col nome di *loca*, e i Cinesi con quello di *tse-ki*.

La porcellana è sì comune alla Cina che non ostante l'abbondanza del vasellame ordinario, la maggior parte degli utensili domestici, come i piatti, le possate, le tazze, i catini, i vasi da fiori; e gli altri che servono per ornamento, o per uso sono di porcellana. Le camere, i gabinetti, e le stesse cucine ne son ripiene: se ne cuoprono i tetti delle case, e talvolta se ne incrostano fino i pilastri di marmo; ed anche l'esterne parti degli edificj come abbiamo di già osservato.

La bella porcellana di una luminosa bianchezza, e d'un vago azzurro celeste viene da *King-te-ching*, villaggio o borgo della provincia di *Kyang-*

Digitized by Google

si, straordinariamente vasto, e popolato. Si fabbrica porcellana anche in altre provincie, come in quelle di *Quang-tong* e di *Fo-kyen*, ma i forastieri non possono esservi ingannati, perchè essa è diversa nel colore e nella finezza. Quella di Fokien è bianca come la neve: ma è poco risplendente, e non è dipinta di differenti colori. Gli artefici di King-te-ching, tratti dalla grandezza del commercio, che gli Europei faceano nell'Isola d'Amoui, vi recavano una volta i lor materiali per fabbricarvela: ma questo metodo oltre all'esser penoso, fu loro di perdita, perchè questa impresa riuscì male: non ebbe miglior successo a Pekin, ove si recarono parimenti de'materiali per ordine dell'Imperatore *Kang-hi*. King-te-ching, è rimasta con ciò in possesso di somministrar la porcellana a tutto l'Universo, senza eccettuarne il Giappone, d'onde vanno a prenderne ugualmente.

Il padre d'Entrecolles, Missionario Gesuita, avendo una chiesa a King-te-ching, e molti artefici fra que'nuovi convertiti, ebbe da loro de'lumi esatti sopra tutto ciò che concerne la porcellana; dall'altra parte era stato spesse volte testimonio delle loro operazioni: avea egli consultato i libri cinesi, che trattano di questa materia, specialmente gli annali di *Feu-lyang*, che contengono, secondo l'uso della Cina, una descrizione di quella città, e del suo distretto; cioè a dire della sua

situazione, della sua estensione, della natura del territorio, de' costumi de' suoi abitatori, delle persone distinte nelle armi, nelle scienze, e nel costume: degli avvenimenti straordinarj, delle mercanzìe, e delle provvigioni che formano l'oggetto del commercio ec. Non trovasi però in quegli annali come si chiamasse l'inventore della porcellana, nè se i Cinesi debbano al caso questa scoperta: si legge solamente che la porcellana di *King-te-ching*, è d'un'estrema bianchezza, senza alcun difetto: e che quella che indi si trasporta pel commercio, non è conosciuta sotto altro nome che quello di *preziosi giojelli di jau-cheu*.

Tutto ciò che riguarda le manifatture di porcellana può ridursi ai cinque articoli seguenti. I. I materiali, de' quali è composta. II. le preparazioni dell'olio, e della vernice che le danno il lustro. III. le diverse specie di porcellana, e il modo di fabbricarle. IV. i colori che servono ad abbellirla, e l'arte d'applicarveli. V. la maniera di cuocer la terra, e darle il grado di calore conveniente. Finalmente il P. d'Entrecolles aggiunge alcune osservazioni sulla porcellana antica, e moderna, e ci spiega perchè gli artefici della Cina non possono sempre imitare i modelli europei.

I. La porcellana è composta di due sorti di terra artefatta: una che si chiama *pe-tun-tse*, e l'altra *Kau-lin*; l'una, e l'altra vengono da *Ki-*

muen, pel fiume in forma di mattoni, mentre il territorio di Kin-te-ching, non produce alcuna specie di materiali per tai lavori. Il *Kau-lin* è un misto di particole rilucenti; il *pe-tun-tse*, è semplicemente di color bianco, e d'una bellissima grana. La seconda di queste due terre, si forma con delle pietre; ma non ogni sorte di pietra è ugualmente idonea a questo effetto: quelle di buona qualità deggiono esser verdastre. Dopo che si son tratte dalla cava si stritolano con grossi maglj di ferro per ridurle in polvere finissima ne' mortaj. Si getta questa polvere in un gran vaso pieno d'acqua, battendola forte con una pala di ferro: quando ha riposato per lo spazio d'alcuni minuti si solleva sulla superficie una specie di giuncata alta quattro o cinque dita, che si leva, si colloca in un altro catino d'acqua. Quest'operazione si replica sempre, finchè siegue nel primo vaso a venir a galla questa giuncata, o sia schiuma: quando non se ne vede venir altra, si estraggono le parti grosse che sono rimaste in fondo per tornarle a pestar nel mortajo: quanto al secondo catino si aspetta che vi si sia formata in fondo una specie di pasta: allora cavandone l' acqua con delicatezza si mette la pasta ad asciugare dentro grandi forme di legno; ma prima che finisca di seccarsi, si divide in piccioli mattoni che si vendono a centinaja. Dalla lor forma e colore, prendono il nome

di *pe-tun-tse*, ma siccome gli artefici che la fabbricano vi lasciano sempre molte parti grosse; così convien purgarle ancora a King-te-chihg, prima di metterla in opera.

Il *kau-lin* trovasi in cave assai profonde nel centro d'alcune montagne, la superficie delle quali è coperta d'una terra rossigna: trovasi in masse, delle quali si fanno mattoni della stessa forma del *pe-tun-tse:* e serve a dar fortezza alla porcellana fina. Da qualche tempo però si è scoperta una specie di pietra tenera, o sia creta, che si adopera in vece del kau-lin, e che chiamasi *wa-chi*, perchè è alquanto glutinosa, e accostasi un poco alla natura del sapone. La porcellana che si fa con essa è rara, e più cara di qualunque altra. E' d'una grana più bella: i colori sono molto migliori: è parimenti molto più leggera; ma è ancora più fragile; ed è più difficile il trovar per cuocerla il giusto grado di calore. Alcuni artefici non l'usano in altro modo, se non col farne una finissima colla, nella quale immergono la porcellana quando è asciugata, perchè ne prenda un'intonicatura prima di darle il colore e la vernice, e con ciò diviene molto più bella.

Dopo aver tratto dalla cava il *wa-chi*, si lava nell'acqua piovana o di fiume per separarla dalla terra gialla che v'è attaccata: indi dopo averla stritolata, e fatta sciogliere in vasi d'acqua, si

pre-

prepara come il kau-lin . Gli artefici assicurano, che con questa semplice preparazione si potrebbe far della porcellana senz'alcun altro ingrediente. Un Cinese convertito da' Gesuiti mischiava due parti di pe-tun-tse, con otto di wa-chi. Si pretende che se vi si mettesse maggior quantità di pe-tun-tse, la porcellana non avrebbe corpo a sufficienza, e le sue parti non sarebbero unite abbastanza per reggere al calore della fornace. Talora si fa sciogliere il wa-chi nell'acqua per farne una pasta assai sciolta in cui immergendo il pennello, si dissegnano sulla porcellana figure a capriccio, che si fanno asciugare prima di darle la vernice. Queste figure compariscono poi quando è cotta, sono bianche, ma d'una bianchezza diversa da quella del fondo, e sembrano come un legger vapore diffuso sulla superficie. Il bianco del wa-chi, si chiama *bianco d'avorio*.

Dipingonsi ancora delle figure sulla porcellana col *che-kau*, ch'è una specie di pietra, o minerale simile all'alume, che le dà un' altra sorte di color bianco: ma per prima preparazione vuol essere bruciata. Indi si stritola, e se ne cava una schiuma col metodo medesimo che si usa per trar quella del wa-chi.

II. Oltre alle barche che vanno a King-te-ching, cariche di pe-tun-tse, di kau-lin, e di wa-chi, ve ne giungono delle altre piene di una sostanza bian-

castra, nominata *pe-yeu*, o sia olio di sasso. Si ricava questo da una pietra assai dura, che si antepone al pe-tun-tse perchè più bianca, e perchè le sue macchie sono d'un verde più carico. L'istoria di *Feu-lyang*, senza entrar molto in minute descrizioni testifica, che la pietra da cui cavasi l'olio, ha delle macchie del color delle foglie del cipresso, *pe-chu-ye-pan*, o de' lineamenti rossi sopra un fondo brunastro presso a poco come la linaria, *iu-tchi-ma-tang*, quando questa pietra è preparata come il pe-tun-tse, e che la sua schiuma è passata nel secondo catino, si unisce a cento libbre di questa schiuma, una libbra di che-kau, che prima si fa diventar rossa bruciandola al fuoco e riducendola in polvere. Una specie di formento, o *spremitura*, le dà consistenza, quantunque si procuri di mantenerla sempre liquida.

Quest'olio di pietra non si adopera mai solo, ma si unisce con un altro che n'è come l'anima. Si fanno molti strati di calcina viva ridotta in polvere, gettandovi colla mano un po d'acqua, e vi si frammischiano degli strati di felce secco: quanti più saranno gli strati tanto l'olio sarà migliore: dopo aver raccolto una sufficiente quantità di cenere di calcina e di felce, si getta in un catino pieno d'acqua, aggiungendovi ogni cento libbre una libbra di che-kau. Si maneggia lungo tempo questa composizione, e si vede comparir sulla su-

perficie una pelle o sia crosta che si trasporta in un altro catino, nel cui fondo forma una specie di pasta liquida; e allora se ne cava delicatamente l'acqua. Questa pasta è il secondo olio che dee mischiarsi col precedente: deggiono i due olj esser della medesima densità, e per assicurarsene s'immergono nell'uno, e nell'altro de' piccioli pezzi di pe-tun-tse. Il costume è di mischiar dieci misure d'olio di sasso, con una d'olio di felce e calcina: quei che cercano il maggior risparmio non ne mettono mai meno di tre misure. Si può accrescer quest'olio, e per conseguenza alterarlo mettendovi dell'acqua: si scuopre però la frode col mischiarvi una proporzionata quantità di che-kau, che impedisce che la materia non sia troppo liquida.

Il P. d'Entrecolles parla d'un'altra specie di vernice ultimamente ritrovata, che si chiama *tsi-kin-yeu*; che vuol dir *vernice d'oro brunito*; ma si dovrebbe chiamar più tosto *vernice color di bronzo*, *o di caffè*, *o di foglia morta*. Si trae dalla terra gialla comune col metodo stesso del pe-tun-tse. Quando è nell'acqua forma una specie di glutine della densità del pe-yeu col quale è mischiato: deggiono esser tutti due d'un egual consistenza: se penetrano bene ne' mattoni del pe-tun-tse, quando questi vi s'immergono s'incorporano con esso. Si mischia parimenti col *tsi-kin*,

l'olio di calcina e della cenere di felce della medesima consistenza del pe-yeu: ma siccome questa composizione è più liquida o densa, secondo le diverse quantità che si uniscono insieme, si fanno molte prove per assicurarsene: per esempio si mischiano due misure di tsi-kin, con otto di pe-yeu: e con quattro misure di questo composto una misura di vernice, di calcina, e di felce.

Si è scoperta da pochi anni l'arte di dipingere col *tsui*, ch' è un color violaceo, e d' indorare la porcellana: Si è tentato ancora d' applicarvi un composto di foglie d' oro e di vernice di polvere di pietra focaja nello stesso modo che vi si applica l' olio rosso: ma la vernice del tsi-kin è sembrata più bella e più lucente. S'era introdotto l' uso d' indorar le tazze al di fuori e lasciar la parte interna intieramente bianca: indi si è cangiato un tal metodo per applicar in due o tre luoghi un pezzo di carta bagnata rotonda, o quadrata che si leva dopo aver dato la vernice: allora le macchie che vi sono rimaste si dipingono di rosso, o azzurro; passandovi poi la vernice quando la porcellana è asciugata alcuni riempiono questi spazj di un fondo azzurro, o nero per indorarlo dopo la prima cottura.

III. Nella parte men popolata di King-te-ching si è fabbricato un recinto di muro, che chiude in mezzo una piazza, nella quale si è

alzato un gran numero di tettoje, le quali sono come tante botteghe, nelle quali si vede un'infinità di vasi di terra disposti in fila uno sopra dell' altro: in questo recinto abitano molti artefici, de' quali ha ognuno il suo differente lavoro: un pezzo di porcellana passa per le mani di più di venti persone prima d' entrare nella fornace, e di più di sessanta, prima che sia cotta.

Il primo lavoro consiste a purgare il pe-tun-tse, e il kau-lin dalle lor parti più grosse. Il pe-tun-tse si purga collo stesso metodo, che si usa per farlo. Il kau-lin mettendolo in un catino pieno d'acqua vi si scioglie da se stesso.

Dopo aver preparato queste due materie si mischiano in giusta proporzione: per far la più bella porcellana deggiono essere ambedue della medesima quantità: per la mediocre si uniscono quattro parti di kau-lin con sei di pe-tun-tse, e per l'inferiore in proporzione di uno a tre.

Indi si getta la massa in una fossa ben lastricata, e intuonacata di gelsò per maneggiarla è impastarla finchè divenga dura: questo lavoro è di molta fatica: quando è terminato si mette la materia divisa in pezzi sopra delle tavole, e si procura di ruotolarla, e impastarla per ogni verso usando grande attenzione, affinchè non vi rimanga alcuna cavità, e per estrarne qualunque minima parte di materia eterogenea. Un grano di sabbia,

un cappello guastarebbe la porcellana: e se non si usasse tutta la cura nell'impasto andrebbe soggetta a trafelare, a fendersi, o ad altre alterazioni: se le dà la suà forma con una ruota, o colle forme, e la forbice le dà poi l'ultima perfezione.

Tutti i pezzi di porcellana liscia si fanno da principio colla ruota: una tazza da thè e molto imperfetta quando esce da questa macchina, come sarebbe la callotta d'un cappello prima di metterla in forma: l'artefice le dà quella larghezza, e quella profondità che vuole, e non ha bisogno che d'un momento per questa operazione: il quale non guadagna che tre danari, o sia il valore d'un liard di Francia per ogni tavola, la quale dee contenere ventisei pezzi. Il piede della tazza non è allora che un pezzo di pasta informe, che si scava colla forbice quando la tazza è asciugata, ed ha ricevuto tutti i suoi ornamenti. Dalla ruota passa fra le mani d'un secondo artefice, che la colloca sulla base: indi in quella d'un terzo che la mette in una forma attaccata in un'altra sorte di torno per darle la sua vera figura: un quarto artefice la ripulisce colla forbice specialmente sugli orli: la frega più volte per diminuirne la grossezza e renderla trasparente bagnandola un poco per timore che non vada in pezzi essendo troppo arida: quando è uscita dalla stampa si ruotola leggermente senza comprimerla più da una

parte che dall'altra, perchè altrimenti non avrebbe una perfetta rotondità.

I pezzi grandi di porcellana si fanno in due tempi: tre o quattro uomini ne sostengono una parte sulla ruota, mentre si dà loro la forma; e vi si unisce l'altra parte, quando è asciugata con un pezzo della stessa materia, che essendo ben bagnata nell'acqua fa le veci di glutine, o di colla: si fa diligentemente seccare il vaso intiero, indi convien adoperar un coltello per terminar di forbire la congiuntura, che quando ha ricevuto la vernice non comparisce niente men levigata di tutto il resto: nello stesso modo vi si attaccano i manichi, le orecchie, i bassi rilievi, ed altre parti: I pezzi incisi o scannellati, que' che rappresentano animali, figure grottesche, pagodi, bruti, e che vengono ordinati dagli Europei consistono parimenti in tre o quattro pezzi uniti insieme, e terminati con istromenti adattati a scavarli, e forbirli: quando escono dalla forma si dan loro diverse intuonacature: e i fiori ed altri ornati chè sembrano scolpiti sulla porcellana non s' imprimono altrimenti che colle stampe le forme.

Quando si dà agli artefici cinesi un modello, che non possono eseguir sulla ruota; ne prendono l'impressione con una specie di terra, e facendo in più pezzi la forma per separarla dal modello la fanno seccare a poco a poco: quando se ne voglio-

no servire l'accostano per qualche tempo al fuoco: e poi la riempiono della materia della porcellana a proporzione della grossezza, che se le vuol dare: la comprimono colle mani per ogni parte: indi presentano al fuoco la forma per un momento; allora la figura improntata si distacca dalla forma coll'azione del fuoco, che consuma un poco l'umidità che la teneva attaccata alla forma. I diversi pezzi tirati separatamente sul torno si congiungono insieme colla materia della porcellana un poco liquida. Il P. d'Entrecolles vide delle figure di animali tutte massiccie: gli artefici fanno dapprincipio indurir la massa, indi dandole la figura che si sono proposti terminano l'opera colle forbici, o colla congiunzione delle parti separatamente lavorate: non rimane allora che inverniciarla e cuocerla: poi la dipingono, l'indorano, e la fan cuocere la seconda volta. Le porcellane di questa natura che sono di difficile esecuzione, e che vendonsi molto care deggiono esser accuratamente difese dal freddo. Se non si guarda a farle asciugare egualmente, le parti che restano umide infallibilmente si fendono: e per evitare questa disgrazia si fa del fuoco nelle fonderie, o sia ne' laboratoj.

Le forme son fatte d'una terra gialla e grassa, che si trova vicino a King-te-ching, s'incomincia dall' impastarla ben bene, e quando è un poco indurita, si batte gagliardamente al fuoco, indi dan-

dole la figura che si vuole, si perfeziona sulla ruota. Se si vuol sollecitare il lavoro, si fa un gran numero di forme, affinchè si possano impiegare molti operaj in una volta. Con un poco di diligenza queste forme si conservano lungamente, e se si alterano si possono risarcir facilmente.

I pittori cinesi della porcellana ai quali si dà il nome di *Wa-pess*, non sono nulla più abili, nè manco meschini degli altri pittori: non conoscono punto le regole dell'arte, un Europeo, che per qualche mese si applica allo stesso mestiere, ne sa ordinariamente quanto essi: tuttavolta hanno un modo di dipinger la porcellana, i veli, i ventagli, e le lanterne con fiori, animali, e paesaggi che meritano ammirazione.

La parte della pittura è divisa nella stessa manifattura in un gran numero d'operaj: uno ha per impiego il formare il primo circolo colorito che dee essere intorno all'orlo: un altro disegna i fiori, che son poi dipinti da un terzo: altri sono incaricati di far le figure de' fiumi, e delle montagne, ed altri quelle degli augelli, ed altri animali. Le figure umane sono comunemente le più mal eseguite.

Si fa porcellana d'ogni sorte di colori, avvene d'una specie che rassomiglia al nostro vetro ardente: ve ne ha dell'altra intieramente rossa con piccioli punti, la quale rassomiglia alle nostre pit-

ture a guazzo, altra finalmente rappresenta paesaggi lumegiati d' oro: tutte queste specie, sono d'una straordinaria bellezza ma estremamente care.

Gli annali di King-te-ching, assicurano che anticamente il popolo non facea uso che di porcellana bianca: si dipinge dapprincipio in azzurro, che i Cinesi chiamano *Lyau*, ed eccovi la sua preparazione: Si fa calcinare sotterrandola per ventiquattr'ore nella sabbia della fornace prima che sia riscaldata. Si chiude perciò in un vaso di porcellana ben coperto di loto: indi riducesi in polvere impalpapile dentro grandi mortaj, il fondo de' quali, come pure la testa del pestello, non sono inverniciati; si passa per setaccio e mettendola in un vaso inverniciato vi si getta sopra dell'acqua bollente, si agita per toglierne la schiuma, e si travasa leggermente l'acqua. Questa operazione si ripete due volte, dopo la qual cosa mettendo l'azzurro nel mortajo, mentre ancora è umido e come in pasta si maneggia e batte per lungo tempo.

Si dà per cosa certa che questo azzurro trovasi nel fondo delle miniere di carbone, o nella terra rossa che ordinariamente è ad esse vicina. Quando se ne vede comparire un poco sulla superficie, è certo che se ne trova molto più scavando: la sua figura nelle miniere è d'una picciola verga della grossezza d'un dito; ma più piatta che rotonda. L'azzurro ordinario è assai comune, il fino è

rarissimo, e in sol vederlo facilmente distinguesi: si mette alla prova col dipingerne una tazza. Se l'Europa producesse quel bell'azzurro, e il tsuy, che è una bellissima specie di violaceo non potrebbe inviare a King te-ching, un capo di mercanzìa più ricercato. Una libbra di tsuy, si vende ivi un lyang, e otto tyen che equivalgono a nove franchi. Una scattola di lyang, o di azzurro che non contiene altro che dieci oncie si vende due lyang, cioè venti soldi l' oncia.

La vernice rossa è composta di *tsyau-fau*, o di capparossa: di cui se ne mette una libbra in un crociuolo ben congiunto con un altro: sulla sommità del secondo avvi una picciola apertura, che si chiude in modo da potersi facilmente aprire all' occorrenza: vi si mettono intorno de'carboni accesi, e per renderne più ardente il riverbero, si circondano di mattoni; la materia non è giunta alla sua perfezione, se non quando cessa di tramandare il fumo nero, e non si solleva che un picciolo vapore. Se ne prende allora un poco, che si bagna coll'acqua, e con cui si fa la prova sul legno d'abete: dee mandar fuori un rosso rilucente. Si ritira allora dal fuoco, e quando è ben raffreddata si trova in fondo al crociuolo una picciola pasta rossa: ma il rosso più bello rimane attaccato al crociuolo superiore. Una libbra di capparossa produce quattr'oncie di vernice rossa.

IV. Benchè sia la porcellana bianca naturalmente, e benchè acquisti ancora maggior bianchezza col lustro; tuttavia non si lascia di darle talvolta una vernice bianca, la quale si fa colla polvere di pietra focaja trasparente, che si fa calcinare al fuoco, come il boll'armeno, o l'azzurro: si mischia un'oncia di questa polvere con un'altra di cerusa, e sia biacca di piombo ridotta in polvere, la quale entra ancora nella composizione d'altri colori; per esempio, per la vernice verde si uniscono ad un'oncia di biacca, e ad una mezz'oncia di polvere di pietra focaja, tre oncie d'un altro ingrediente che i Cinesi chiamano *Tong-wa-pyen*, e che secondo le informazioni che si sono potute avere, dee esser composto delle più fine scaglie di rame battuto a martello. Il verde così preparato diviene come la madre del violaceo, che si fa coll'aggiungervi una data quantità di bianco, e diviene più o men carico, secondo il grado del verde. Il giallo si fa mischiando sette dramme di bianco preparato con tre dramme di capparossa. Tutti questi colori applicati sulla porcellana dopo che è stata ben invernicciata e ben cotta, non si fan punto vedere, finchè non si rimette al fuoco. Secondo il libro cinese l'intuonacatura si fa colla biacca, col salnitro, e la capparossa: ma gli artefici cristiani non parlarono al P. d'Entrecolles, se non della biacca di piombo mischiata col colore, quando si

Digitized by Google

la sciogliere nell'acqua, in cui siasi stemprata la gomma.

L'olio rosso, che i Cinesi chiamano *Yeu-li-hong* è composto di polvere di rame rosso, e di quello d'una pietra, o di una focaja rossigna: un medico cinese assicurò il missionario, che questa pietra è una specie d'alume che serve agli usi della medicina: si batte il tutto insieme in un mortajo mischiandovi dell'orina, e dell'olio di *pe-yeu*; ma noi ignoriamo la quantità di questi ingredienti. I Cinesi ne fanno un secreto: essi stendono la lor composizione sulla porcellana, senza impiegar alcun' altra sorte di vernice, avvertendo con molta attenziono, che nel farla cuocere non coli al fondo del vaso. La polvere di rame si fa con rame, e piombo separato dalle verghe d'argento di bassa lega, che servono per le monete. Prima che il rame fuso si congeli, si bagna leggermente nell' acqua una spazzoletta che si scuote pel manico; onde ne cadano alcune gocciole sul rame: questa aspersione fa levar sulla superficie una pelle, che si toglie con picciole mollette di ferro, e che s'immerge nell' acqua fredda. Con questa pelle formasi la polvere di rame: e il modo d'accrescerla è di ripeter la medesima operazione. Si crede, che se la capparossa fosse sciolta nell' acqua forte, questa polvere di rame sarebbe anche più

idonea pel color rosso: ma i Cinesi non hanno l' arte di comporre l' acqua forte.

Per un' altra sorte di porcellana, che si fa *col che-vi-hong* o sia rosso soffiato al fuoco, si prende una pippa, un estremità della quale si cuopre con un velo fino, che si applica sulla polvere rossa ben preparata. Il velo prende la polvere; indi soffiando per l' altra estremità della pippa sulla porcellana si vede in un momento coperta di picciole macchie rosse: questa specie di porcellana è anche più cara e più rara delle precedenti, perchè s' incontra in comporla maggiore difficoltà. L' azzurro si soffia molto più facilmente col medesimo metodo: si potrebbe seminar la porcellana di macchie d' oro e d' argento se si volesse far la spesa necessaria. Si adopera parimenti la pippa per soffiar ancor la vernice, quando la porcellana è si sottile e fina, che non può maneggiarsi che sul cotone. Gli artefici di King-te-ching offrirono all' Imperator Kang-hi alcuni servigi di porcellana di questa specie.

Il verde di *tsau-fau*, o sia di capparossa si fa nella seguente maniera. Si mischiano con un *lyang* o un *tael* di biacca due *tsien* di questo rosso: questa composizione si fa a secco passandola per setaccio: indi s' incorporano con acqua e colla comune ridotta alla consistenza della colla di pe-

sce, la quale fa star attaccato il rosso sulla porcellana, e gl' impedisce di scolare. Per far il bianco si uniscono a un *lyang*, o a un oncia di biacca tre *tsyen*; e tre *fuen* di polvere impalpabile di una pietra trasparente calcinata al fuoco di sabbia; e non si adopera l' acqua se non per farli incorporare.

Si fa un verde cupo aggiungendovi un *lyang* di biacca, tre *tsyen* e tre *fuen* di polvere di pietra focaja, e otto *fuen*; o quasi *tsyen* di *tong-whasyen*.

Quanto al giallo si fa aggiungendo alla precedente composizione un lyang di biacca; tre tsyen; e tre fuen di polvere di pietra focaja; ed un fuen e otto lis di polvere rossa pura; alcuni mettono due fuens e mezzo di rosso: un terzo di verde con due terzi di bianco fanno un verde mare assai rilucente: due terzi di verde cupo con un terzo di giallo fanno il verde *Ku-lu*, che rassomiglia alla foglia un poco appassita.

Per far il nero si riduce l'azzurro nell'acqua in un liquore alquanto denso, mischiandovi della colla o vischio comune macerato nella calcina; e bollito fino che prenda consistenza. Dopo aver dipinto la porcellana di questo colore, si cuoprono di bianco le parti colorite, e quando si rimette al fuoco il bianco s'incorpora col nero come la vernice comune coll' azzurro.

Un lyang di biacca, tre tsyen, e tre fuen di polvere di pietra focaja, e due lis d'azzurro formano un azzurro cupo, che trae al violaceo. Alcuni vi mettono otto lis d'azzurro: il violaceo cupo si fa di *tsyu*, pietra o minerale che ha della similitudine col vitriolo romano: credesi che il tsyu si tragga dalle miniere di piombo, e che per questa ragione s'insinui, come la biacca nella porcellana: se ne trova a Canton, ma quello che viene da Pekin passa pel migliore, e si vende un lyang, e otto tsyen la libbra. Quando è fuso o temprato gli orefici se ne servono come dello smalto con una leggera incrostatura di colla comune, o di pesce per conservargli la sua bellezza: si riduce in polvere fina, che si maneggia e batte per purgarla, e il cristallo cade al fondo: bagnandolo ancora perde il suo lustro, ma lo splendor del violaceo gli ritorna subito che la porcellana è cotta, si conserva parimenti quanto tempo si vuole; e quando s' incomincia a dipingere, basta bagnarlo coll' acqua mischiata con un po di colla comune. Questa intuonacatura come tutte le altre non si applica, se non dopo la prima cottura di porcellana.

Per indorarla o inargentarla si mettono due fuen di biacca con due tsyen di foglia d'oro o d' argento, che si fa diligentemente sciogliere. L'argento prende un gran lustro sulla vernice di

tsin

tsin-kin; ma le parti inargentate non deggiono star tanto tempo nella fornace quanto le parti indorate, perchè l'argento scomparirebbe prima che l'oro fosse arrivato alla perfezion del suo lustro. Si prendono talvolta de' pezzi, che si sono cotti nella gran fornace; ma che non sono stati ancora inverniciati. E se si vogliono intieramente dello stesso colore, si tuffano nel vaso incui la vernice, è preparata; ma se si desidera di diversi colori come quelli d'una specie di porcellana nominata *Wang-lu-van*, la quale è dipinta in quadrati verdi gialli ec. vi si applicano questi differenti colori, con un gran pennello. A ciò si riduce tutta l'operazione per questa porcellana, se pure dopo averla fatta cuocere nella gran fornace non si volesse mettere un po' di minio nella bocca di qualche animale; o non si volesse aggiungere qualche altro ornamento: il vermiglio, che altronde non è molto durevole, scomparirebbe al fuoco. Deggiono parimenti i pezzi' nella seconda cottura esser collocati nel fondo della fornace, e sotto lo spiraglio, dove l'ardor del fuoco è meno violento, perchè un fuoco troppo ardente offuscherebbe senza dubbio i colori.

I colori che si impiegano per queste sorti di porcellana vogliono le seguenti preparazioni. Pel verde si prende del tong-wha-pyen, del salnitro e della polvere di pietra focaja: quando quest' in-

gredienti si sono ridotti in polvere impalpabile s' incorporano insieme nell' acqua. L' azzurro più comune meschiato con salnitro, e polvere di pietra focaja forma il violaceo: il giallo si fa meschiando tre tsyen di capparosa con tre oncie di polvere di pietra focaja, e tre oncie di biacca: per far il bianco si uniscono quattro tsyen di polvere di pietra focaja con un lyang di biacca.

Il colore della porcellana nera chiamana *U-myen* trae al piombo: e somiglia a quello del vetro ardente: l' oro che vi si aggiunge lo rende ancor più gradevole: si meschiano tre oncie d' azzurro con sette oncie d'olio comune di sasso: e non se ne fa l' applicazione se non dopo che la porcellana si è fatta asciugare: variando le proporzioni si rende il colore più o meno carico: quando il pezzo è cotto vi si applica l' oro, e la seconda cottura si fa in una fornace particolare.

Il nero rilucente o a specchio nominato *U-kin* che dee la sua origine al capriccio della fornace si da alla porcellana immergendola in un composto liquido d' azzurro preparato: questo composto dee avere un poco di densità. Con dieci oncie d'azzurro in polvere si mischia una tazza di *tsi-kin*, sette di *pe-yeu*, e due d'olio di cenere di felce bruciato colla calcina. Questa composizione produce la sua vernice nella cottura; ma convien collocar la porcellana di questa specie verso il

centro della fornace, e non vicino alla volta dove il fuoco ha tutta la sua attività.

Si fa una specie di porcellana lavorata quasi a straforo, come le opere d'intaglio colla tazza in mezzo, cioè a dire che la tazza non fa che un pezzo solo colla parte intagliata. D'Entrecolles ne vide di questa specie; ma ne vide anche un' altra sulla quale erano dipinte quasi al naturale delle donne cinesi, e de' Tartari. Le vesti, il colorito, e i tratti del viso erano molto ben'espressi; e da lontano sembravano smaltati.

E' da osservare che impiegando sulla porcellana il solo olio di sasso bianco ne risulta un genere di porcellana particolare chiamato *Tsui-ki* piena d'un'infinità di vene, e come marmorata; di modo che veduta in qualche distanza sembra che siasi stritolata in pezzi, e che si abbia avuto la pena di ricongiungerli, come un lavoro a mosaico, o pezzi riportati. Il colore che dà quest' olio è un bianco traente al cenerino: se il fondo della porcellana è azzurro comparisce marmorata, e come piena di fenditure appena il colore comincia ad asciugarsi.

La porcellana che chiamasi *Long-tseun* traente al color d'oliva era in moda nel tempo, in cui il P. Entrecolles era alla Cina. Egli ne distingue una specie, che i Cinesi chiamano *Tsing-ko* dal nome d'un frutto, che ha molta somiglianza coll'

oliva . Si da questo colore alla porcellana, mischiando sette tazze di *tsi-kin* con quattro tazze di *pe-yeu*; circa due tazze d' olio di felce e calcina, e una tazza di *tsui-yeu*, o d'olio di pietra focaja: in questa composizione il tsui-yen fa comparir sulla porcellana un gran numero di venette; ma quando si applica solo, la porcellana è fragile, e non rende alcun suono.

Ne fu fatta veder a d' Entrecolles una specie nominata *Yau-pyen*, o sia *Trasmutazione*. Gli artefici s' erano proposti di far un servigio di rosso soffiato a fuoco; ma ne pederono più di cento pezzi: quella di cui quì parliamo era uscita dalla fornace come una specie d' agata.

Quando si fa la preparazione per indorare la porcellana si pesta l'oro con gran cura, e facendolo sciogliere in una tazza finchè prenda la forma come d' un' emisfero si fa seccare in questa situazione. Per metterlo in opera si scioglie a picciole porzioni nell' acqua di gomma: indi avendo incorporato tre parti di biacca con trenta d' oro si applica questa composizione al pezzo, come tutti gli altri colori. Siccome l' oro si offusca alquanto; così qualche tempo dopo questa operazione se gli rende il suo lustro bagnando il pezzo coll' acqua fresca, e fregandolo poscia con una pietra d' agata; ma bisogna avvertir di fregarlo sempre

verso la medesima direzione; per esempio dalla destra andando sempre verso la sinistra.

Per impedire, che gli orli della porcellana non soffrano danno, si fortificano con polvere di carbone, il quale dee essere di bambou senza corteccia, e mischiato con della vernice, alla quale dà il carbone un color grigio cenerino: questa composizione si applica con un pennello composto di tre picciole piume, che s' immerge nell'acqua per distenderla sopra tutto il pezzo.

Quando vuol darsi alla porcellana una bianchezza straordinaria, o per genio di averla tale, o per dipingerla, e indorarla, e farla poi cuocere si uniscono tredici tazze di pe-yeu con una tazza di cenere di felce, e si rendono d'un ugual fluidità. Il pezzo, al quale si da questa vernice vuol essere esposto al più gran calore della fornace; ma questo calore è si violento, che per i pezzi ai quali non si vuol dare altro colore che l'azzurro non si mettono che sette tazze di pe-yeu, con una di cenere di felce e calcina; senza la qual precauzione il colore non trasparirebbe dopo la cottura.

Si osserva ancora che la porcellana alla quale si da una vernice che contiene molta cenere di felce, dee cuocersi in una parte temperata della fornace; cioè dopo le tre prime file in distanza d'un piede, o d'un piede e mezzo dal fondo. Se

venisse situata sulla sommità, le ceneri tosto si fonderebbero, e colerebbero al fondo del pezzo. Lo stesso accade all' *olio rosso*, al *rosso soffiato a fuoco*, al *long-tsen*; il che vuol attribuirsi alla polvere di rame che entra in questa vernice. Il luogo più elevato convien darlo alla porcellana intonacata di *tsui-yeu*, vernice che produce una venatura simile a quella del marmo.

Quando il pezzo è intieramente azzurro s'immerge nel *lyau*, o azzurro preparato nell'acqua, e ridotto ad una giusta consistenza. Per l'azzurro soffiato, che chiamasi *Tsui-tsing*, s'impiega il più bell' azzurro nella maniera ch' è stata già descritta; si soffia sul pezzo, e quando è asciugato se gli da la vernice ordinaria, o sola o composta col tsuiyen, quando si vuole che sia venata.

Alcuni artefici disegnano sull'azzurro già asciutto con un lungo ago, o sia l'azzurro soffiato, o nò, delle figure che si veggono molto distintamente quando il pezzo ha ricevuto la sua vernice, e la sua cottura. Si richiede minor fatica di quello che si crede per lavorar la porcellana a basso rilievo, che rappresenta fiori, draghi, ed altre figure: dopo averle disegnate basta farvi de'piccioli intagli all'intorno, che vagliono a dare il rilievo, e indi invernicciarle.

D'Entrecolles osservò un altra sorte di porcellana, di cui riferisce la composizione. Dopo averle

Digitized by Google

dato la vernice ordinaria si fa cuocere: indi si dipinge, e si fa cuocer di nuovo. Spesse volte non si ricorre alla seconda cottura se non per nascondere i diffetti del pezzo applicando qualche colore alle parti diffettose. Questa nuova giunta di colori piace a moltissime persone: ma ordinariamente non è fatta in guisa che non se ne vegga sul pezzo l'ineguaglianza. L'incorporamento de'colori colla porcellana inverniicciata e cotta, fatto col mezzo della biacca, fece congetturare al Gesuita, che se si adoperasse la biacca ne'colori co' quali si tinge il vetro, e che si cuocesse una seconda volta l'antica arte di formar le dipinture sul vetro sarebbe forse facile a rinvenirsi. Egli osserva a questo proposito, che i Cinesi aveano anticamente l'arte di dipinger la porcellana al di fuori con figure di pesci ed altri animali i quali comparivano sulla tazza se non quando essa era piena di qualche liquore. Questa porcellana si chiama *Kia-tsing*, cioè a dire *azzurro messo in torchio*. Non si è conservata che una picciola parte di questo ammirabile secreto. I vasi che si vogliono dipingere su questo gusto dovevano essere assai sottili: si applicavano fortemente i colori al di dentro: e vi si dipingevano ordinariamente de' pesci perchè l' esecuzione n' era più sicura. Asciugato che si era il colore vi si stendeva una leggera intonicatura di porcellana: indi dando la vernice alla par-

te interna si metteva il vaso sulla ruota per render l' esteriore più sottile che fosse staso possibile : finalmente avendolo immerso nella vernice, si metteva a cuocere nella fornace comune. Si può dire che anche al presente hanno i Cinesi il secreto di far rivivere il più bell' azzurro dopo ch'è scompartito : perciocchè quando si applica alla porcellana non è che un nero pallido ; laddove asciugandosi e inverniciandosi divien bianco, ma il fuoco sviluppa infine tutta la bellezza del suo colorito.

Dopo tutto ciò si richiede un' arte somma per applicar l' olio a vernice colla necessaria eguaglianza, e nella giusta quantità che questa operazione esigge. La porcellana sottile e leggera riceve due mani di vernice assai delicate : si fenderebbe subito se le intonicature fossero troppo forti, le quali equivalgono ad una sola, ch'è la dose ordinaria per la porcellana fina, quando è d'una composizione più forte. La prima non si dà che per aspersione, la seconda tuffandovi dentro il pezzo, si tiene con una mano per la parte esteriore sopra il vaso della vernice, mentre coll' altra si bagna leggermente l'interiore finchè sia tutta interiormente inverniciata. Appena la tazza si vede asciugata da questa parte si mette la mano al di dentro, e sostenendola con un bastoncello per mezzo del piede, si tuffa velocemente

nel vaso. Si è già fatto osservare che il piede rimane informe. In fatti non si mette sulla ruota per iscavarlo, se non quando già si è data al pezzo la vernice. Si dipinge allora nel concavo un picciol circolo, e spesse volte un carattere cinese: indi avendolo inverniciato anch'esso si porta il pezzo dal laboratojo alla fornace.

V. Le picciole fornaci possono esser di ferro, ma ordinariamente sono di terra. Quella che il P. d'Entrecolles ebbe la curiosità di vedere, era dell'altezza di un uomo, e della grossezza di una botte: era composta d'una sorte di grand'embrici quadrate grosse un mezzo pollice, lunghe un mezzo piede, e larghe al doppio collocate una sopra dell'altra, e molto ben congiunte col glutine: erano state situate con quest' ordine prima che fosser cotte. D'Entrecolles aggiunge che questa fornace era elevata un piede dal terreno, sopra due o tre ordini di grossi mattoni, ma che aveano poca larghezza e lunghezza, con un buon recinto di muro, che avea verso il fondo tre, o quattro spiragli: fra questo e la fornace v'era uno spazio di circa mezzo piede eccettuato in due o tre luoghi, i quali essendo ripieni formavano una specie di sostegno a mezza volta per l'edificio.

Si mette nella fornace tutta la porcellana che dee esser cotta per la seconda volta, collocando le tazze a mucchio una sopra dell'altra, e le pic-

ciole nelle grandi, ma in modo che le parti dipinte non si possono toccare, perchè la minima confricazione sarebbe lor perniziosa: quando non possono porsi in quest'ordine si mettono in file nella fornace, dal basso alll'alto coprendole d'embrici della stessa terra della fornace, o anche di cassettine destinate a quest'uso. La sommità si copre co'medesimi mattoni, de'quali è composto il recinto. Quando il fuoco divien ardente si guarda di tratto in tratto per l'apertura che non è chiusa che da un pezzo di vaso rotto. Subito che la porcellana ha preso il suo lustro, e i coloti vivi e lucenti, s'incomincia a ritirar il fuoco, e poi si estraggono tutti i pezzi. Si sono spesso vedute con molto stupore due tavole lunghe e strette, piene di porcellana sulle spalle d'un facchino che traversava con questo carico molte strade piene di passeggeri senza romperne ne meno un pezzo.

Davanti alle fornaci avvi una specie di portico, dove si tengono molte cassette di terra per rinchiudervi la porcellana mettendola nella fornace. ogni pezzo ha la sua cassa o sia stuccio, ora col coperchio, ed ora senza: i coperchi si applicano tanto poco al corpo della cassa, che un picciol colpo di mano basta per separarnelo. Una solla cassa serve per molti piccioli pezzi, come per tazze da thè ec. Vi si mette uno strato di sabbia fina

seminata di polvere di *kau-lin*, affinchè la sabbia non si attacchi al piede della tazza: sopra la prima cassa se ne colloca un'altra parimenti piena, che la cuopre intieramente senza toccare i pezzi di porcellana che vi stan sotto. Ogni fornace si trova ancora ripiena di gran mucchi di casse di terra.

Quanto ai pezzi più piccioli che sono insieme rinchiusi in una gran cassa rotonda, ognun d'essi è collocato sopra un picciol piatto di terra della grossezza d'uno scudo, e d'una larghezza sufficiente a sostenerlo: questa base è ricoperta di polvere di *kau-lin*, quando queste casse sono d'una certa larghezza non vi si mette nel mezzo la porcellana, perchè essendo troppo distante dai lati non avrebbe forza per sostenersi ciò che sarebbe capace di danneggiar tutti i pezzi: queste casse sono alte ordinariamente quattro piedi. Una gran parte di esse non è cotta: nel mettervi dentro i pezzi l'artefice pone grandissima avvertenza per non toccarli per timore di cagionarvi qualche disordine; giacchè nulla v'ha di più fragile. Egli le leva dalla tavola con un cordoncino attaccato alle due punte d'una forcina di legno, tenendo la forcina con una mano, dispone coll'altra il cordone come dee essere per abbracciare il peso, che destramente solleva, e lo pone sul suo piatto nella cassa con un incredibile velocità.

Le due casse che formano il fondo di ogni mucchio rimangon vuote, perchè il fuoco non vi si fa sentire: sono per altro coperte in parte di sabbia, che si mette in fondo alla fornace, essendo necessarìa per sostenere i mucchi, l'altezza de'quali nel mezzo non è minore di sette piedi: non si empiono nemeno le casse che restano in alto per la medesima ragione. La fornace è intieramente piena di queste casse, fuorchè ne'luoghi che sono immediatamente sotto gli spirargli. Il mezzo è occupato dalla porcellana più fina: il fondo della più ordinaria, e l'imboccatura da quella che ha i colori più forti. Tutti i mucchi sono collocati l'uno molto vicino all'altro, e sono congiunti in alto, e nel mezzo, e al basso con alcuni pezzi di terra sì ben disposti che lasciano libero alle fiamme il passaggio per ogni lato.

Non è buona ogni sorte di terra per la composizion delle casse. Se ne distinguono tre sorti: una terra gialla assai comune, con cui si fa il fondo, un altra che si chiama *lan-lu*, la quale è più forte: la terza è una terra oleosa nominata *yeu-tu*. Le due ultime si cavano in tempo d'inverno da certe miniere assai profonde, nelle quali non si può lavorar in tempo d'estate. Le casse si fabbricano in vicinanza di King-te-ching. Se la quantità delle terre nel meschiarle è in egual proporzione, costano un poco più, ma durano lungo

tempo. Quando la terra gialla prevale non reggono quasi più che a due o tre cotture senza andar in pezzi: non pertanto una cassa spezzata o fenduta si lega assai bene con una verga che può anche arder nella fornace senza che la porcellana ne soffra punto. Convien avvertire, che la fornace non sia ripiena di casse nuove, e che la metà almeno abbia sofferto altre volte il fuoco: queste si collocano in cima e in fondo ai mucchi, e le nuove in mezzo.

Si fabbricano le fornaci all'estremità d'un lungo portico che serve tutt'insieme di magazzino; e di ricovero ai mantici, che vale a dire allo stesso uso della volta nelle fabbriche di vetro. Una volta non avevano che sei piedi d'altezza, e quattro di larghezza, ed oggi anno due tese d'altezza, e quasi il doppio di larghezza. La volta ossia la rotondità del colmo, si restringe a misura che si avvicina agli spiragli, ed è d'una tale grossezza come pure il corpo della fornace, che si può camminarvi sopra senza essere incomodati dal fuoco. Oltre a questa apertura hanno le fornaci in alto cinque o sei fori come tanti occhj, che sono coperti con pezzi di vasi rotti per temprare il fuoco colla comunicazione dell'aria. Quando si vuol esaminare in che stato trovisi la porcellana si scuopre il foro che è il più vicino al grande spiraglio, e si apre una cassa colle molle

di ferro. Se la cottura è avanzata si rompe il fuoco, e la bocca della fornace si lascia per qualche tempo aperta. Ogni fornace in tutta la sua larghezza ha un fornello profondo e largo, uno o due piedi: si fa passar sopra una tavola per disporre i pezzi di porcellana: quando il fuoco è acceso si chiude subito la porta del fornello lasciandovi soltanto un apertura per gettarvi de' pezzi di legno lunghi un piede. La fornace è dapprincipio scaldata giorno e notte. Due uomini si dan la muta per gettarvi legna continuamente. Una sola cottura ne consuma ordinariamente cento e ottanta carichi. Anticamente, secondo un autor cinese, se ne brucciavano cento quaranta carichi, ed anche cento sessanta quando il tempo era piovoso, benchè allora le fornaci fossero grandi per metà di quel che son'oggi: il fuoco era d'una mediocre attività ne' primi sette giorni, ma diveniva molto ardente l'ottavo.

E' da osservare che una volta le casse nelle quali sono racchiusi i pezzi piccioli di porcellana si cuocevano dapprincipio a parte, ne la porta della fornace si apriva se non cinque giorni dopo che il fuoco era estinto: e le fornaci pei pezzi grandi restavano chiusi per lo spazio di dieci giorni. Al dì d'oggi si aspetta per verità qualche giorno prima di estrarre i pezzi grandi della fornace, perchè altrimenti potrebbe fendersi o spez-

zarsi, ma per i piccioli pezzi se il fuoco cessa la sera, si ha tutta la sollecitudine di estrarli la mattina del giorno appresso, forse al solo oggetto di risparmiare le legne. Siccome allora la fornace è rovente l'artefice che l'estrae si serve d'una specie di frombola che porta attaccata al collo.

Dalle picciole fornaci la porcellana vuol esser cavata fuori quando si vede ch' è rossa come il fuoco verso il fondo, che i pezzi collocati in mucchio si distinguono l' uno dall' altro, e che quelli che sono dipinti incominciano a comparir levigati, e che i colori sono incorporati colla terra, come la vernice s' incorpora coll' azzurro fino col calore della gran fornace. Quanto alla porcellana che si cuoce la seconda volta nella gran fornace si giudica che nulla manchi alla sua perfezione, 1. quando le casse sono roventi dal calore, 2. quando la fiamma incomincia a divenir bianca, 3. quando dopo aver estratto un qualche pezzo dalle casse superiori e averlo lasciato raffreddare la vernice, e i colori soddisfano l'artefice, 4. quando la sabbia divien lucente nel fondo della fornace. D' Entrecolles rimase molto maravigliato nel vedere, che dopo che si erano bruciati cento e ottanta carichi di legna nella bocca della fornace non rimase niente di cenere nel fornello.

Non vanno però le cotture tutte colla medesima felicità. Accade spesse volte, che l' impresa

Digitized by Google

non riesca, e che della porcellana e delle casse non resti altro che un informe massa e assai dura. Un calore troppo eccessivo o qualche difetto nelle casse può rovinar l'opera intieramente. Non è cosa sì facile il regolare i gradi del fuoco, perchè le più picciole variazioni dell' aria agiscono immediatamente sulle legna, sul fuoco, e sulla medesima porcellana: e così veggonsi cento artefici rovinati contro uno cui la fortuna favorisce. E però non dee recar meraviglia che la porcellana sia sì cara in Europa: e dall' altra parte quella che vi s' invia è fatta ordinariamente sopra modelli novi, e la maggior parte sì stravaganti, che non incontrando il genio tutte le volte, il minimo difetto diviene per gli Europei un pretesto per ricusarla: e in tal caso resta per necessità nelle mani dell' artefice, perchè è ancor meno secondo il gusto de' Cinesi.

Si dee confessare ad onor della Cina che i suoi artefici fanno de' lavori sì sorprendenti, che un forestiere gli crederebbe impossibili. Il Padre d' Entrecolles vide a cagion d' esempio una lanterna della grandezza di quella d'un vascello composta d' un sol pezzo di porcellana, e nella quale una sola candela bastava ad illuminare tutta una camera: era stata fatta sette anni prima per ordine del Principe ereditario. Il medesimo missionario vide de' piatti o catini di porcellana alti

tre

Digitized by Google

tre piedi non compreso il coperchio, che si solle- vava ancora all' altezza d' un altro piede in forma di una piramide: erano composti di tre pezzi, ma congiunti con tanta abilità, che non si sarebbero potute distinguere le congiunture. Si dice che di ventiquattro pezzi di questa natura, otto soli erano riusciti bene: erano stati ordinati dai mercanti di Canton per trasportarli forse in Europa: mentre i Cinesi non comprano mai porcellana di sì gran prezzo.

Si decanta un'altra specie di porcellana, la cui composizione è difficilissima, e per conseguenza d' una somma rarità. Ella è eccessivamente sottile, liscia tanto al di fuori come al di dentro; e contuttociò ornata di fiori, ed altri scherzi che sembrano impressi. Appena essa è uscita dalla ruota si getta in fatti in una forma scolpita, dove l' interior parte del pezzo prende le impressioni delle figure, e si rende l' esteriore sottile più ch' è possibile colla forbice.

Non possono però i Cinesi eseguir tutt' i lavori che lor si propongono. Si comettono lor talvolta per l' Europa de' trionfi da tavola d' un sol pezzo, e delle cornici di quadri: ma i più grandi che hanno potuto fare non oltrepassano mai la misura d'un piede, e quando hanno tentato di dar loro una maggior estensione hanno avuto il dispiacere di vederli andar in pezzi. La grossezza

necessaria a tali opere le rende sommamente difficili, di modo che in vece di farle massicce si fanno due pezzi concavi; che si procura d' unir insieme lasciando un vacuo nell' intervallo: si mette soltanto a traverso un pezzo della medesima materia, che lascia uno sfondato da ciascun lato.

L' Istoria di King-te-ching parla di diversi lavori ordinati dagl' Imperatori; e il cui successo non ha meglio corrisposto alle speranze degli artefici. Il padre dell' Imperator Kang-hi ne dimandò parecchi della forma de' nostri vasi d' aranci per tenervi de' pesci: doveano aver tre piedi e mezzo d' altezza: la grossezza de' lati dovea essere di quattro pollici, e quella del fondo d' un mezzo piede.

Gli artefici vi lavorarono intorno tre anni, e fecero dugento vasi senza che un solo riuscisse bene. Lo stesso Imperatore desiderò alcuni ornati per la facciata di un loggiato, ciascuno dell'altezza di tre piedi, largo un piede e mezzo, e d' un mezzo piede di grossezza: ma non poterono esser eseguiti. Il Principe ereditario ordinò parimenti diversi istrumenti da musica, e fra gli altri una specie d' organo nominato *tseng* dell' altezza d'un piede, e composto di quattordici tubi, la cui armonia è assai gradevole: ma l' esecuzione non fu più felice.

La statua di *Pù*, ch'è il protettore degli artefi-

ci della porcellana (perciocchè ogni professione ha il suo) dee la sua origine alla difficoltà, che incontrano talvolta nell' esecuzione di tai modelli. Un Imperatore avendo ordinato alcuni pezzi di sua idea, l'artefice cui ne fu commessa l'esecuziozione, concepì tal dolore nel vedersi maltrattato dagli uffiziali per esservi mal riuscito, che per disperazione si cacciò in mezzo ad una fornace dove restò consunto dalle fiamme: e pure gli altri lavori di porcellana ch' erano nella stessa fornace ne uscirono così belli, e così conformi al genio dell' Imperatore, che il disgraziato artefice passò per un'Eroe, e divenne poi l' Idolo che presiede alla porcellana.

Benchè non sia potuto riuscire di far un' organo si è però trovato il modo di far de' flauti, de' zufoli, ed altri istrumenti, che si chiamano *Tanlo*, composti di nove picciole lastre rotonde un poco concave, che formano differenti tuoni: si sospendono in una cornice a diverse altezze, e percuotendole come un timpano mandan fuori un tinnito, che s' accorda assai bene cogli altri istrumenti, ed anche colla voce; ma quegli artefici si distinguono particolarmente nell' esecuzione delle opere grottesche, e in quelle che rappresentano animali: fanno delle anitre, e delle tartarughe: si veggono uscir parimenti dalle loro manifatture molte statue, e specialmente della Dea *Quanin*;

ch' è molto celebre nella Cina, e che le donne invocano per ottener la fecondità: si rappresenta con un fanciullo fra le braccia.

Le opinioni de' Cinesi sono divise intorno alla preferenza della porcellana antica o moderna. E' falso il giudizio degli Europei nel credere che la migliore dee essere stata lungamente sepolta in terra. Per verità accade qualche volta che nello scavar degli antichi ruderi, nel ripulire i pozzi, se ne trovano degli eccellenti pezzi, che vi si son collocati per difenderli ne' tempi borascosi. D'Entrecolles assicura, che avendo veduto in molti luoghi altri pezzi, ch' erano probabilmente assai antichi, non li trovò paragonabili ai lavori, che si fanno al dì d' oggi: d' onde concluse che una volta come al presente v' era della porcellana d' ogni prezzo. I Cinesi comprano a prezzo assai caro i più piccioli pezzi del secolo di *Tun*, e di *Chun* due de' lor primi Imperatori, quando abbiano conservato la lor bellezza. Tutto ciò, che la porcellana guadagna collo star lungamente sotterra è una patina come d' avorio, o di marmo, che diviene una prova della sua antichità.

Secondo gli annali di King-te-ching alcuni piatti costavano anticamente fino a cinquantotto o cinquantanove lyang, ch' equivalgono a più d' ottanta scudi. I medesimi annali aggiungono che si fabbricava a posta una fornace per ogni piatto, e che

non si guardava a spesa. Il Mandarino di King-te-ching amico d'Entrecolles fece un donativo ai protettori, che avea a corte di un Ku-tang di molti antichi pezzi di porcellana, che avea avuto l'abilità di far egli stesso, o più tosto di contrafare: vi avea impiegato un gran numero d'operaj. La materia di queste false antichità è una terra giallastra, che si trova vicino a King-te-ching: son esse molto grosse: un pezzo solo, che il Mandarino donò al Padre d'Entrecolles pesava quanto dieci de' pezzi comuni. Non avvi nulla che meriti in questa porcellana particolar osservazione fuorchè la vernice, la quale è composta d'olio di sasso, che meschiato ad una gran quantità d'olio comune da alla porcelana un color verde mare: quando è cotta si getta in una bollitura grassa di qualche cappone, o altra vivanda. Indi dopo averla rimessa al fuoco si fa riposar per lo spazio d'un mese nel più sordido miscuglio di materie che si possa trovare: dopo questa operazione passa d'un antichità di tre o quattrocent'anni, o almeno, che sia stata fatta sotto la Dinastia di Ming, nella quale il gusto cinese era per la porcellana di tale grossezza. Il falso *Ku-tang*, è si lontano dal rassomigliarsi al vero, che non rende percuotendolo il minimo suono ancorchè si accosti all'orecchio.

Se la porcellana non è tanto trasparente quan-

to il vetro, e anche meno soggetta a rompersi; la buona non è meno sonora del vetro. Se il diamante taglia il vetro, si adopera ancora per accomodare la porcellana rotta facendovi con esso come con un'ago de' piccioli fori pe' quali si fa passare un sottilissimo fil d' ottone: e appena si vede che sia rotta: quest' arte forma una professione particolare nell' Impero Cinese.

Le manifatture della carta nella Cina sono così particolari, che non meritano minor'attenzione di quelle della seta e della porcellana. Ne' più antichi tempi dell' Impero i Cinesi non avean carta: ma scrivevano sulla tavola, o sopra larghi pezzi di bambou, e in vece di penna, o di pennello si servivano d' uno stilo di ferro, o d' un punteruolo. Scrivevano ancor sul metallo, e i curiosi conservan tuttora delle antiche lastre sulle quali si leggono caratteri molto esattamente formati. E' però gran tempo che hanno fatto la scoperta della carta. Alcuni Europei ammirando la sua finezza l' hanno presa per una composizione di seta, non riflettendo, che la seta non può essere ridotta in pasta.

I Cinesi compongono la lor carta, che chiamano *Chi* colla corteccia di bambou, e d' altri alberi: de' quali però non prendono che la seconda pelle, ch' è molto pieghevole e bianca; e la battono finchè divien liquida. I quadrelli o sia forme, del-

quali si servono per dar la forma alla materia sono lunghe assai e larghe; e così fanno de' pezzi di dieci o dodici piedi di lunghezza, e talvolta più. Inzuppano ogni foglio nell'acqua, dentro la quale hanno prima fatto scioglier del *fan* che vuol dir dell'alume: e da ciò ha preso origine il nome di *papier-fan* ch'è in uso alla Cina. L'alume impedisce che la carta non beva l'inchiostro, e le da un lustro come d'argento o di vernice: la rende però soggetta a tagliarsi. La carta cinese è più bianca, pieghevole, e compatta di quella d'Europa. La superficie è sì liscia, che non vi si scontra mai nulla che arresti il pennello, o ne separi nemmeno il pelo: siccome però è composta di scorsa d'albero, cosi facilmente ammuffisce: la polvere vi si attacca, e i vermi vi nascono: le quali cose non lasciano di corrompere i libri qualor non si abbia l'attenzione di batterli ed esporli al sole.

Oltre a questa specie i Cinesi fanno una carta di cotone, la quale è ancora più bianca, più fina, e più in uso: e non va soggetta agl' incovenienti medesimi dell' altra. Un libro curioso composto in questo secolo tratta dell' invenzione del *chi*, o sia della carta, della sua ma teria, delle sue qualità, forma e differenti specie. L'autore accorda che intorno alla sua origine non avvi nulla di certo; ma la crede antichissima. „ I Cinesi „ egli dice " scrivevano dapprincipio sopra tavolette

fatte di legno di bambou passatte al fuoco, e diligentemente levigate, coperte però della lor corteccia, o sia pelle. Sembra ciò esser provato abbastanza dalle parole *Kyen*, e *tse* delle quali allor si servivano in vece di *chi* per esprimer la materia sulla quale si scrivea. Si tagliavano le lettere con una forbice, e di tutte quelle tavolette compresse l' una sopra dell' altra si formava un volume: i libri per altro di questa natura erano incomodissimi ad adoperarsi. Dopo la Dinastia di Tsin avanti la nascita di Gesù Cristo, si scriveva sopra pezzi di seta o di tela tagliati in quella grandezza, di cui si volea far il libro: e di quà viene che la parola *chi*, qualche volta è composta col carattere *se*, che significa seta, e qualche volta col carattere *Kin* che vuol dir tela ".

„ Finalmente l'anno 95 sotto il *Tong-han*, o sia *Kan Orientale* nel regno di *Ho-ti* un gran Mandarino del palagio inventò una specie migliore di carta il cui nome è Tsay-heu-chi, ovvero *carta del Signor Tsay*. Questo fisico trovò il secreto di ridurre in pasta fina la scorza di diversi alberi, le vecchie stoffe di cotone, e le antiche tele facendole bollir nell'acqua, e di comporne diverse sorti di carta. Egli ne fece co i groppi del cotone un'altra specie nominata *carta di lin*. I Cinesi portarono ben presto queste scoperte alla perfezione, e trovarono l'arte di ripulir la lor carta".

„ Si legge in un' altro libro incitolato *Su-i-Kyen-chi-pu* che tratta del medesimo soggetto che nella provincia di Se chuen la carta si fa di canape; che *Kau-tsong* terzo Imperatore della gran Dinastìa di Tang fece fare con questa pianta un' eccellente carta, nella quale si scrivevano i suoi ordini secreti: che nella provincia di *Fo-kien* la carta si fa di bambou, in altre provincie settentrionali di scorza di gelso; e in quella di *Che-Kyang*, di paglia di riso, o di formento: in quella di *Kisang-nan* si fa una pergamena con quella picciola pelle che trovasi ne' bozzoli de' vermi da seta: vien questa nominata *Lo-wen-chi*: la sua finezza, e morbidezza la rendono adattatissima a scrivervi. Finalmente nella provincia di *Hu-quang* l' albero *Chu*, o il *Ku-chu* somministra la materia principale per la carta „.

A proposito di diverse sorti di carta il medesimo autore ne nomina una, i cui foglj sono ordinariamente lunghi tre *chang* o tre piedi, e talvolta anche cinque. Egli spiega come si tinge di diversi colori, e come s' inargenta senza impiegarvi un atomo d'argento: invenzione che si dee all' Imperator *Kau-ti* della Dinastìa di *Tsi*. Tratta ancor della carta dei Coreani, che si fa co' bozzoli de' bachi da seta: finalmente riferisce che dal settimo secolo in quà que' popoli pagano all' Imperatore il lor tributo in carta.

E' quasi incredibile il consumo, che si fa di carta nella Cina. Oltre ai Letterati che ne adoprano una prodigiosa quantità non potrebbe immaginarsi giammai quanta se ne impieghi nelle case particolari. Ogni camera non ha da una parte se non finestre e gelosie chiuse con carta. Su i muri che sono comunemente intonacati di gesso, si applica uno strato di carta per conservarli bianchi e levigati. I soffitti son fatti a ripartimenti coperti di carta su i quali si disegnano diversi ornamenti: in una parola la più gran parte delle case non offre che carta, che si rinova ogni anno.

Quantunque non si faccia servire a compor la carta se non l'interno di molte specie d'alberi, vi s'impiega nondimeno tutta l' intiera sostanza del bambou, e dell'arboscello che produce il cotone. Si traggono dalle più grosse canne di bambou i germogli di un' anno, che sono per lo più della grossezza d'una gamba: dopo averli spogliati della lor prima pelle verde si fendono in pezzi diritti della lunghezza di sei o sette piedi, e si fan macerare per lo spazio di circa quindici giorni in acqua stagnante e limacciosa: si estraggono dal fango, si lavano con acqua chiara, e stendendoli in una gran fossa secca si ricuoprono di calcina. Pochi giorni dopo si levano ancora per lavarli una seconda volta: si riducono come in filo, che si fa imbiancare e seccare al sole; indi si getta in gran-

di caldaje dove avendolo fatto bollire si batte finalmente ne' mortaj, per ridurlo in una pasta fluida.

Si trova su i monti e ne' luoghi deserti una pianta, che produce de' tralci lunghi e sottili come quei della vite, e la cui pelle è sommamente liscia. Il nome di *Hòu-tong*, che i Cinesi le danno, esprime questa proprietà. Se le da anche il nome di *Ko-tong*, perchè produce de' piccioli piselli acidetti d' un verde biancastro, che son buoni anche a mangiare. I suoi rami che sono a un dippresso della grossezza de' tralci lunghi e sottili come quei della vite serpeggiano per terra, o si avviticchiano agli alberi. Secondo ciò che insegna l'autor cinese quando i rami del *Ko-tong*, sono stati immersi quattro o cinque giorni nell'acqua, n'esce un sugo oleoso che sembra vischio o gomma: questo si mischia colla pasta di cui si fa la carta, avvertendo bene di non mettervene nè troppo, nè troppo poco: l'esperienza ne insegna la giusta misura. Si batte questa composizione finchè ritorna in acqua grossa, e densa, che si getta in grandi conserve fatte di quattro muri, di tre o di quattro piedi d'altezza; gli orli, e il fondo delle quali sono sì ben intonicati, che il liquore non può nè uscire, nè esser bevuto: allora gli artefici si dispongono ai lati delle conserve prendono sulle for-

me la superficie di quel liquore che divien carta in un momento.

Le forme, le cornici delle quali si smontano facilmente e possono stringersi, e slargarsi son fatte di fili di bambou tirate a finezza, quanto il filo d' acciajo facendoli passare per fori fatti in una lastra d'acciajo. Si fanno poscia bollir nell' olio finchè ne sieno ben pregni, affinchè non s'immergano più di quel che bisogni per prenderli sulla superficie dell'acqua.

Se si vogliono far foglj d'una straordinarià grandezza si sostien la forma con cordoni ed una girella. Nel momento che si estrae dalla conserva, gli artefici che son disposti ai lati ajutano a tirar sollecitamente il foglio, indi lo stendono nell' interna parte d'un muro incavato i cui lati sono ben netti ed imbiancati, e in esso si fa entrar col mezzo d'un tubo il calore d'una fornace vicina, il cui fumo esce dall'altra estremità per un picciolo spiraglio: questa specie di stufa serve ad asciugare i fogli quasi nello stesso momento che sono fatti.

Tra gli alberi, co'quali si fa la carta si dà la preferenza a quelli che hanno più sugo; come il gelso, l'olmo, il gambo della pianta del cotone, quel delle canape, e diverse altre piante sconosciute all'Europa.

S'incomincia dal grattar leggermente la pelle es-

teriore della corteccia, la quale è verdastra; indi si tira la pelle interiore in lunghe striscie, che dopo averle imbiancate nell'acqua ed asciugate al sole, si termina di prepararle come si fa del bambou.

La carta però di cui si fa magior uso, è quella che è composta della pelle interna del *Ku-chu*. E' questo un albero che trae il suo nome da *Ku-chi*: quando se ne rompono i rami la corteccia si pela facilmente in lunghe striscie come tanti nastri: le sue foglie sono assai simili a quelle del gelso salvatico, ma il frutto ha maggior somiglianza col fico: spunta dai rami senza alcun gambo, e se si stacca prima che sia maturo tramanda un sugo latticinoso come il fico. In una parola quest'albero ha tant'altre parti simili al fico, e al gelso, che può passare per una specie di sicomoro: tuttavolta rassomiglia anche più all' *adrachee*, ch'è una specie di corbezzolo di mediocre grandezza, la cui scorza è morbida, bianca, e lucente: ma nell' estate si fende per mancanza d'umore. Il *Ku-chu* come il corbezzolo cresce sulle montagne, e ne' luoghi sassosi.

Per consolidar la carta, e renderla idonea a ricever l'inchiostro la fanno inzuppare nell'acqua di alume. Gli Europei chiamano questa operazione *fanar la carta*, perchè in cinese *fan*, vuol dire alume. Il metodo è semplicissimo: si tritano assai

minutamente sei once di colla comune ben chiara e netta, che si getta in dodici scodelle d'acqua bollente maneggiandola con diligenza onde non si torni ad aggrumare: indi si fa sciogliere in tre quarti d'alume bianco e calcinato. Questa composizione si mette in un gran catino attraverso del quale si passa una picciola pertica rotonda, e liscia: indi attaccando l'estremità di ciascun foglio a un altro bastone che ha dall'uno all'altro estremo una fenditura, si fa strisciare sopra la pertica rotonda, fatto ciò si ficca una punta del bastone che lo sostiene in un foro del muro, e vi si lascia sospeso finchè si asciuga: in tal modo danno i Cinesi alla lor carta, corpo, bianchezza, e lustro. Uno de' loro autori vuole che quest'arte sia venuta lor dal Giappone.

Hanno parimenti il secreto d'inargentar la carta con poca spesa, e senza impiegarvi la foglia di argento. Prendono sette *fuen*, o due scrupoli di colla fatta di cuojo di vacca: e tre fuen d'alume bianco, che mischiano in una mezza pinta d'acqua schietta, e che fanno bollire al fuoco finchè l'acqua sia consumata; cioè a dire finchè da essa non si sollevino più vapori, allora stendendo alcuni fogli di carta sopra una tavola assai liscia, vi si passa sopra due o tre volte il pennello bagnato nella colla avertendo che l'incrostatura venga uguale e rinuovandola se vi si scorga dell'inegualtà: indi

si prende del talco preparato, e si crivella con un velo per farlo cader ugualmente su i fogli: dopo la qual cosa si fanno asciugare al sole, dopo ciò altro non resta, che distenderli un altra volta sulla tavola per toglierne il talco superfluo fregandoli leggermente con del bombagio. La polvere che se ne toglie può servire un altra volta per lo stesso uso. Merita d'esser osservato che con questa polvere stemprata nell'acqua, e mischiata colla colla d'alume, si può disegnar qualunque figura sulla carta.

Per la preparazione del talco si sceglie bello, trasparente, e bianco come la neve. Il talco, che i Russi portano alla Cina supera quello che si ritrae dalla provincia di *Se-chuen*. Dopo averlo fatto bollire circa quattr' ore si lascia nell' acqua uno o due giorni; convien poi diligentemente lavarlo, e batterlo con un maglio in un sacco di tela per farlo in pezzi. A dieci libbre di talco si uniscono tre libbre d' alume: si stritola il tutto insieme in una picciola macina a mano; indi si passa per un setaccio di seta, e si getta nell' acqua bollente, la quale si estrae quando è divenuta chiara. La materia che resta al fondo si fa indurire al Sole, e subito poi convien ridurla in polvere impalpabile in un mortajo: la quale passata per setaccio la seconda volta è quale bisogna per farne uso.

Digitized by Google

Avvi fuori de' sobborghi di Pekin in faccia ai cimiterj un lungo villaggio, i cui abitatori hanno l' arte di rinovare la carta vecchia, e traggono un considerabile profitto da tal mestiere. Hanno l' abilità di renderle la sua bellezza ancorchè sia stata impiegata per iscrivervi, o incollata su i muri, o che se ne sia fatto cartone, o sporcata in altra guisa. Gli artefici la comprano a vilissimo prezzo nelle provincie: ne fanno grandi mucchi nelle lor case, che hanno tutte un recinto di mura molto liscie, e accuratamente imbiancate a quest' uso. Se fra i mucchi trovano della carta più fina hanno la cura di metterla a parte. La prima operazione consiste a lavarla in una picciola aja lastricata in pendio vicino ad un pozzo fregandola a tutta forza colle mani, e pestandola co' piedi per farne uscire ogni sordidezza. Fanno poscia bollir la massa che hanno impastata, e battendola finchè ripigli la qualità di carta la mettono in una conserva, o in un tino: quando ne hanno adunato una gran quantità separano i foglj colla punta d'un ago, e gli attaccano ai muri del lor recinto per asciugarli al Sole. Questo lavoro richiedendo poco tempo, li ricongiungono insieme colla medesima proprietà.

Navarette dice che la carta è sì comune nella Cina che per due reali, e mezzo, che vuol dire per cinque soldi se ne comprano cinquecento cin-

quanta

quanta foglj. Aggiunge ancora che se ne trova di molte sorti, che si distinguono al colore, e alla finezza, e che se ne fanno delle figure curiose per ornamento delle case, e de' tempj.

L' inchiostro della Cina è composto di *negrofumo di lucerna*, che si fa bruciando molte sorti di materie; ma particolarmente di legno di pino, o d' olio, di cui si corregge il mal odore con de' profumi. Di tutti questi ingredienti si compone una sorte di pasta, che si mette in forme di legno di diverse grandezze per dargli diverse figure. Le impressioni, che ne riporta sono figure d' uomini, di draghi, d' augelli, di fiori ec. ma la forma genarale è ordinariamente quella d' un bastone, che in un lato ha sempre qualche carattere cinese. Il miglior inchiostro si fa a *Wey-cheu* città della provincia di *Kiang-nan:* la sua bontà ne regola il prezzo. Gli Europei si sono sforzati inutilmente per imitarlo: è molto utile per disegnare, perchè se gli può dare il grado d' ombra che si vuole. Hanno i Cinesi anche l' inchiostro rosso, di cui si servono principalmente pe' frontespizj de' libri. Tutto ciò che ha relazione colla scrittura è in tanto pregio nella Cina, che gli stessi artefici che lavorano a far l' inchiostro non passano per persone d' una condizione mecanica, e vile.

L' invenzione di questo inchiostro è d' un tem-

po immemorabile: ma stentò lungo tempo a giungere alla sua perfezione. Si usava anticamente per iscrivere una specie di terra nera, come lo prova il carattere *me*, che significa inchiostro. Si premeva da questa terra, o piu tosto pietra un liquore, o sugo nero. Altri ancora pretendono che dopo averla bagnata se ne traeva un liquor nero stritolandola sul marmo. Finalmente questa terra o pietra, si trova nominata in una riflessione morale dell'Imperatore *Vu-vang*, che viveva mille cento e venti anni avanti l'Era cristiana.

Sotto i primi Imperatori della dinastìa di Tong verso l'anno 620, il Re di Corea offerì all'Imperator della Cina alcuni bastoni d'un inchiostro composto di negro fumo: questo negro si faceva di legno stagionato di pino, bruciato e mischiato con cenere di corno di cervo per dargli consistenza. Questo inchiostro ha tanto lustro che sembra inverniciato. L'emulazione che regna fra'Cinesi, fece loro trovare verso l'anno 900 il mezzo di ridurlo alla perfezione.

Nel 1070, ne inventarono un'altra specie nominata *Vu-me*, che vuol dire inchiostro imperiale; perchè si usa particolarmente a Palagio: essa è composta d'olio, di cui si radunano i vapori in un vaso di rame concavo meschiandovi un po di muschio per dargli buon odore.

Il Padre Coutancin Gesuita, ebbe una ricet-

ta da un Cinese chiara quanto può esserlo intorno a questa materia, in un paese in cui gli artefici assai gelosamente nascondono i secreti della lor' arte. Si mettono cinque o sei pezzi di esca accesa in un vaso pieno d'olio che si chiude con un coperchio di ferro in forma d'imbuto nella distanza necessaria per ricevere il fumo: quando se n' è adunato molto si prende una penna d'oca, con cui si netta il fondo del coperchio, e si fa cader questa fulliggine sopra un foglio di carta, e questo è il nero di cui si servono per far l'inchiostro morato e lucente. La fuligine ch' è più attaccata al coperchio è più grossolana, e non si adopera che per l'inchiostro ordinario: quella che si raccoglie sulla carta si dee ben battere in un mortajo: vi si mischia del muschio, o qualche altro profumo con un pò di colla di cuojo di vacca per incorporar gl'ingredienti. Quando questa composizione ha preso la consistenza d'una pasta si mette nelle forme per darle la sua figura: indi l'uso è d'imprimervi sopra con un sigillo de'caratteri o figure di color azzurro, o rosse, o indorate; poscia si fanno i bastoni asciugare al sole o al vento.

Nella città di *Whey-cheu*, celebre come si è detto per la bellezza del suo inchiostro, i mercanti hanno delle picciole camere, ove mantengono notte e giorno lampade accese: ogni camera si di-

Digitized by Google

stingue per la qualità dell'olio che vi si brucia, e dell'inchiostro che vi si fabbrica.

Le penne cinesi non rassomigliano punto a quelle d'Europa, ma sono pennelli di pelo, e specialmente di coniglio, ch'è più morbido: per iscrivere hanno un tavolino di marmo polito con un foro nell'estremità per mettervi l'acqua: vi stemprano il lor bastone d'inchiostro, fregandolo più o meno sul lato più liscio del foro, secondo il grado di nero che vogliono dare allo scritto. Quando scrivono non tengono obliquamente il pennello come i pittori, ma perpendicolarmente, come se volessero punger la carta: scrivono da destra a sinistra, e dall'alto al basso. I lor libri cominciano dove noi terminiamo i nostri, cioè a dire, che la nostra ultima pagina, è per loro la prima.

Il marmo, il pennello, la carta, e l'inchiostro si chiamano *Pau-tse*: parola che significa *le quattro cose preziose*. I Letterati cinesi godono tanto a tenerle con proprietà, e in buon'ordine, quanto i guerrieri a ben disporre, e ripulir le loro armi.

L'arte della stampa che si può dire appena nata in Europa è conosciuta nella Cina da un tempo immemorabile; ma il metodo de' Cinesi non è punto simile al nostro, avendo in vece di lettere alfabettiche tanti caratteri particolari quante sono le parole: tagliano o imprimono le loro composi-

sioni sul legno. L'uso d'una moltitudine di stampine o carátteri che corrispondesse a tutte le parole della lor lingua sarebbe impresa forse ineseguibile. Hanno bisogno d'incider tante tavole quante pagine hanno da contenere i loro libri, il che li mette spesso in necessità di provvedersi d'una spaziosa camera pe' materiali d'un sol volume.

Un'opera che sia destinata alla stampa. Si trascrive da qualche buono scrivano in carta fina e trasparente. Lo stampatore colloca ciascun foglio sopra una tavola di melo, o pero, o altro legno duro: v'incide i caratteri tagliando il resto. Questa operázione si fa con tanta esatezza che si stenterebbe a distinguer la copia dall'originale, o si tratti di caratteri Europei, o Cinesi, mentre anche i nostri si stampano ugualmente nella Cina.

Per altro i Cinesi non ignorano la maniera di stampare degli Europei. Hanno de' caratteri mobili di legno, per aver un mezzo sicuro di coreggere lo *stato presente della Cina*, ch'essi stampano a Pekin ogni tre mesi. Si dice, che nelle città di Nanckin, e di Su-cheu-fu, stampano ancora alcuni libretti con molta pulitezza e correttissimi.

Non hanno torchio come in Europa. Le lor tavole di legno, e la lor carta intonicata d'alume mal vi si adattano: eccovi com'essi fanno. Dopo aver messo la lor tavola a livello, e averla ben fermata bagnano nell'inchiostro una spazzola con

Digitized by Google

cui la fregano, avvertendo di non bagnarla nè troppo, nè troppo poco: se la tavola è troppo umida i caratteri si confondono: e se non lo è a sufficienza la stampa non ha la sua forza, e non può essere di lunga durata: passano poi sulla carta un altra scopetta morbida, e lunga comprimendola più o meno a misura dell' inchiostro ch'è sulla tavola: quando l'inchiostro è ben fatto possono stampare tre o quattro fogli senza aver bisogno di bagnar la tavola di nuovo inchiostro.

La lor carta è si chiara e trasparente che non vi si può stampar altro che da una parte sola; e di quà nasce che i lor libri hanno il foglio doppio, che ha la piegatura al di fuori delle pagine, e l'apertura verso il dorso dov'è cucito. Così i libri cinesi si uguagliano dalla parte dove sono cuciti, laddove i nostri nella parte esteriore dove le pagine son tagliate. Nelle piegature si tira una linea nera che serve di direzione e regola al legatore.

FINE DEL TOMO DECIMOQUARTO.

Digitized by Google

INDICE

DE' CAPITOLI

CONTENUTI NEL PRESENTE VOLUME.

LIBRO QUARTO.

INDICE DE' RAMI.

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la fede di revisione, ed approvazione del P. F. *Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor Generale del Sant' Offizio di *Venezia* nel Libro intitolato: *Comtendio della Storia generale de' Viaggi*, *ec.* MSS. non v' esser cos' alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concedemo licenza a *Rinaldo Benvenuti* Stampator *in Venezia*, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 19 Maggio 1781

(Andrea Querini Rif.

(Alvise Vallaresso Rif.

(Girolamo Ascanio Giustinian K. Rif.

Registrato in Libro a Carte 8 al Num. 62

Davidde Marchesini Segret.

Digitized by Google

CATALOGO

D' alcuni altri Signori Associati, i nomi de' quali si sono raccolti dopo la pubblicazione del Tomo Decimoterzo.

IN VENEZIA

Collalto N. H. sig. Co. Giacomo Massimiliano signore di Collalto, e di S. Salvatore
Falcone sig. Abate Giacopo
Gislanzoni Nob. e circospetto sig. Co. Bernardo Segret. dell' Eccelso Consiglio di Dieci
Gheno sig. Andrea
Venerandi illustriss. sig. Angelo

IN TREVISO

Monsig. Illustriss. e Rev. D. Giovanni Favotto Priore di Barcon

IN VERONA

S. E. Rev. Monsig. Gio: Morosini Vescovo
Nob. sig. Gio: Antonio Dottor Gregis
illustriss. sig. Gio: Antonio Lotti
Nob. sig. Co. Giacopo Schioppo

Nob. sig. Giuseppe Ottaviano Lombardo
illustriss. sig. Anton Mario Lorgna, Colonello degli Ingegneri
sig. D. Gio: Pietro Venini Poeta degli Studj nel Seminario Vescovile di Verona
Nob. sig. Co. Mario Marioni

IN TRIESTE

sig. Davide Buchelin
sig. Francesco Carlo Berchtold
sig. Giuseppe de Roessl
Rev. sig. Canonico de Garzarolli
sig. Mattia Dottor Gerolini

IN FIRENZE

S. E. sig. Duca D. Lorenzo Strozzi Cavallerizzo Maggiore di S. A. R. il Gran Duca di Toscana
sig. Giacomo Veroli virtuoso di Camera di S. A. R. il Gran Duca di Toscana
illustriss. sig. Mattias Federighi
Rev. sig. Curato Filippo Valecchi

IN PIACENZA

Sua Eccellenza il sig. Conte Pietro Marazzani

Visconti Gentiluomo di Camera di S. A. R, Infante di Spagna, Duca di Parma, Piacenza, e Guastala

Sua Eccellenza il sig. Cav. Ignazio Arcelli Gentiluomo di Camera di S. A. R. Infante di Spagna, e Duca di Parma, Piacenza, e Guastala

L'illustriss. sig. Capitanio Carlo Girolamo Perini

sig. Niccolò Barlam

IN PALMA

Bolis illustriss. sig. Giuseppe Alfiere de' Croatti a cavallo

Bagnarol sig. Francesco

Burco illustriss. sig. Giuseppe Antonio

Galdabini Eccel. sig. Francesco

Polacco Eccel. sig. Marco

Pevere sig. Giuseppe

Della Savia illustriss. sig. Mattio

Tonaldi sig. Domenico

Tornaschi Rev. sig. D. Carlo

IN SCHIO

Garofolo illustriss. sig. Gio: Battista

Scaramuzza sig. Francesco

Gardelin sig. Giuseppe

Nicoletti sig. Girolamo

Baretta sig. Giovanni

Digitized by Google

CATALOGO

D' alcune Opere, Libri, e Stampe, che si trovano vendibili presso Vincenzio Formaleoni *Stampator Veneto a San Cassano in calle della Regina.*

Compendio della Storia generale de' Viaggi, di Mr. de la Harpe Accademico parigino tradotta dal Francese, che contiene quanto di più osservabile si trova ne' paesi visitati dai Viaggiatori; le arti, le scienze il commercio, la religione, i governi, i costumi di tutt' i popoli del mondo. Opera completa, universale interessantissima, adornata di carte geografiche, che formano un Atlante completo in quarto, e di moltissime figure elegantemente incise in rame. L' Editore, e Stampatore ha arrichita quest' opera con molte annotazioni, aggiunte di viaggi antichi, e moderni, di figure, e di carte nuove, e antichissime d' idrografia de' secoli di mezzo. Edizione seconda in carta mezzana da stampe, e caratteri nitidissimi. Volumi 40 circa. Per associazione al prezzo di L. 4: 10 per tomo legato, e franco di porto. Si pubblica un tomo al mese: sono usciti tomi quattordici.

Atlante geografico d' Italia in foglio Impe-

riale di circa 38 carte col frontispizio gratis. Per associazione al prezzo di L. 4 per ogni foglio. Sono uscite sei carte, ed il frontispizio.

Teatro della Guerra presente, marittima, e terrestre, tra la gran Bretagna, la Francia, la Spagna, l' America, e l' Olanda di Mr. Bellin Ingegnere primario della marina francese, che contiene 44 carte col frontispizio. Ogni carta ha la sua illustrazione, e formasi un Atlantino perfetto in quarto, per servire all' intelligenza della Storia dell' anno, e delle Gazzette. Il prezzo è di L. 33 legato.

Storia della Rivoluzione dell' America Inglese, e guerre susseguenti tradotta dal francese in ottavo al prezzo di L. 3 per tomo.

E' uscito il primo volume: il secondo è sotto il torchio.

Descrizione Geografico-Storica di tutti gli Stati d' Italia. In ottavo grande edizione simile a quella della Storia de' Viaggi, ed allo stesso prezzo. Si ricevono le associazioni da Vincenzio Formaleoni in Venezia a S. Cassano in calle della Regina. Il primo volume è sotto il torchio.

Compendio Critico della Storia Veneta Antica, e moderna di Vincenzio Formaleoni in 12 Venezia 1781 L. 2: 10

Descrizione delle Acque dello Stato Veneto

di Vincenzio Formaleoni: in 12 1780 L. 2: 10

Raynal Storia filosofica, e politica degli Stabilimenti degli Europei anche due Indie. Siena 1780 vol. 20 L. 40

Annali d' Italia del Muratori in 12 vol. 8. finora: per associazione si paga ogni tomo legato L. 3

CARTE

Carte dello Stato Pontificio, Toscana, e Modenese in quattro foglj imperiali. L. 12

Carta della Terra di Lavoro, e contorni di Napoli in foglio imperiale L. 4

Carta del Bergamasco, e parte settentrionale del Bresciano in foglio imperiale. L. 4

Prospettiva di Gibilterra in foglio reale dedicata a S. E. l' Ambasciatore di Spagna presso la Serenissima Repubblica di Venezia, soldi 15.

N. B. non è quella sotto il falso nome del denominato sig. Retinò, che mostra erroneamente Gibilterra come penisola, separata dalla Spagna con un canale di comunicazione fra la Baja, e il Mediterraneo.

Pianta geometrica della città, fortezze, e monte di Gibilterra con sua illustrazione, incisa delicatamente, in mezzo foglio reale, soldi 15.

Carta antica di Andrea Bianco del 1436 che

dimostra le Antille conosciute prima della scoperta di Colombo in mezzo foglio L. 1

Planisfero antico del 1250, che si conserva nella Biblioteca di S. Marco, in mezzo foglio reale L. 1

Carta del Globo ridotto di Mr. Bellin in foglio reale L. 1

Carta della Laguna di Venezia in tre foglj imperiali. Si sta intagliando, e si darà al prezzo di L. 9

N. B. I Signori Associati alla Storia de' Viaggi, o all' Atlante d' Italia pagheranno soltanto L. 8 volendo far acquisto della suddetta. Uscirà in dicembre 1782.

642106
SBN